

BENESSI

INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKRUW242SS / BKRUW242P

ENGLISH



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

**DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

**WARNING****IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

This manual contains operational instructions for the users of the appliance.

Keep this manual in an easily accessible place for future reference.

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury, or death.

Read the installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

To reduce risk of fire, electric shock, or injury to persons when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

- > Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- > This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- > This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.
- > This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses and by clients in hotels, motels, and other residential-type environments; bed and breakfast-type environments; and catering and similar non-retail applications.
- > Do NOT use an extension cord or adapter.
- > Plug into a grounded 3 prong outlet.
- > Do not remove ground prong.
- > If available, ice make kit can be added to some models. See serial tag inside the food compartment of appliance for ice maker kit model information.
- > A qualified service technician must connect ice maker (if available) and the appliance to the water supply system (if the appliance has water load included).
- > If present, clean the ice bucket or drawer regularly but using only drinking water.
- > The appliance should be supplied only with drinkable water (if is --- a water connection).

**WARNING**

In the event of a power failure, do not attempt to operate this appliance.

**WARNING**

Keep the appliance area free and clear from combustibles or flammable materials and vapors.

**WARNING**

Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. Do not obstruct the air intake or exhaust openings of the appliance.

**WARNING**

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

**WARNING**

Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD REFRIGERATOR

WARNING

Suffocation Hazard

Remove doors or lid from your old appliance.

Failure to do so can result in death or brain damage.

WARNING

Risk of child entrapment .

Before you throw away your old refrigerator or freezer:

- > Take off the doors.
- > Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
- > **IMPORTANT:** Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned refrigerators are still dangerous, even if they will sit for "just a few days." If you are getting rid of your old refrigerator, please follow these instructions to help prevent accidents.

Important information to know about disposal of refrigerants:

Dispose of refrigerator in accordance with federal and local regulations. Refrigerants must be evacuated by a licensed, EPA-certified refrigerant technician in accordance with established procedures.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE AND CARE

DANGER

Risk of fire or explosion due to puncture of refrigerant tubing; follow handling instructions carefully. Flammable refrigerant used.

WARNING

To be repaired only by trained service personnel.

Use only manufacturer-authorized service parts, Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g, parts made at home using a 3D printer). If power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. Any repair equipment used must be designed for flammable refrigerants. Follow all manufacturer repair instructions. Use nonflammable cleaner.

WARNING

Do not puncture refrigerant tubing, do not damage the refrigerant circuit.

WARNING

Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

TIP OVER HAZARD

WARNING

Refrigerator is top heavy and tips easily when not completely installed; to avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions (see instruction manual provided).

Keep doors taped closed until refrigerator is completely installed.

Use two or more people to move and install refrigerator.

Failure to do can result in death or serious injury.

1. IMPORTANT DIRECTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT

1.1 For your safety

> If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door. Use the same caution at the end of the lifespan of the new appliance.

> The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.

> This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.

> This appliance is for refrigeration and conservation of fresh and frozen foods in the home. Every other use is considered inappropriate.

> The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Guide, **particular care should be taken not to obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in units.**

> The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare into these lamps when they are on to avoid possible eyesight damage.

This warning is also contained on the label attached to the inside of the refrigerator door.

> When the freezer is functioning do not touch the inner surfaces in stainless steel with wet or damp hands, since skin may stick to the very cold surfaces.

> Do not use any type of electrical equipment inside of the food conservation compartments.

> When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.

> Do not place flammable liquid containers nearby the equipment.

> Never attempt to extinguish a flame/fire with water: turn off the appliance and cover the flame with a fireproof blanket.

> Do not position containers of flammable liquids near the appliance.

> Completely switch off the appliance and unplug the power supply cable during cleaning operations. If the plug is not easily reached, it is a good idea to turn off the breaker or remove the fuse that controls the socket that the appliance is connected to.

> The packaging parts can be dangerous for children: do not allow children to play with the plastic bags, plastic film or Styrofoam.

> Any repairs must be performed by a qualified Benessi Service technician.

> This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction con-

cerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

> Do not damage the appliance refrigerant circuit pipes.

> Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

> If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.

> Repairs may be performed by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person only.

> Plug into a grounded 3 prong outlet.

> Do not remove ground prong.

> Do not use an adapter.

> Do not use an extension cord.

> Disconnect power to all units before servicing.

> If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid a hazard.

> Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

children.

> Do not modify this appliance.

> Do not insert pointed metal objects (cutlery or utensils) into the slots in the appliance.

> Do not touch (especially with wet hands) frozen products or 22 - PRECAUTIONS 914779600/A put them in your mouth directly.

> Do not store inflammable, explosive or volatile substances.

> Do not keep explosive substances, such as spray bottles with flammable propellants in the appliance.

> Bottles containing strong alcoholic drinks must be tightly closed and stored vertically.

> Organic compounds, acids and essential oils can corrode the seals and plastic surfaces if left in contact with them for extended periods.

> Turn off the appliance and unplug it from the mains before cleaning or maintenance.

> Do not pull the cable to unplug the appliance.



Warning

> Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

> Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

> Do not damage the refrigerant circuit.

> Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer. For appliances which use flammable insulation blowing gases, the instructions shall include information regarding disposal of the appliance."

> When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

> Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

> The net pressure shall be between 0.05 MPa and 0.5 MPa (between 0.5 bar and 5 bar). Different operating pressures may lead to malfunctions or leaks in the hydraulic circuit. For countries such as Denmark, Sweden, Finland and Norway requires that the maximum inlet water pressure is at least 1,0 MPa

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

> Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.

> Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.

> Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.

> Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.

> Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.

> One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.

> If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1. IMPORTANT DIRECTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT

1.2 Important information when using the appliance

- > Cleaning and maintenance that should be performed by the user must not be carried out by unsupervised children.
- > Never use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, electric ice maker, etc.). Explosion hazard!
- > Never defrost or clean the appliance with a steam cleaner! The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. Risk of electric shock!
- > Do not use pointed and sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubes. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.
- > Take care that no objects are stuck in the doors.
- > Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance. Explosion hazard!
- > Do not stand on or lean heavily against base of appliance, drawers or doors, etc.
- > Before cleaning the appliance, pull out the power cord plug or switch off the fuse. Do not pull out the power cord plug by tugging on the power cord.
- > Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.
- > Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
- > Never cover or block the ventilation openings for the appliance. injury
- > According to current regulations, children between 3 and 8 years of age can take or load food from the appliance, but it is highly discouraged to allow children under 8 years of age to perform these operations and in general to use the appliance.
- > Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised and make sure that they do not play with the appliance.
- > Do not use mechanical, electrical, chemical devices other than those recommended by the manufacturer to speed up the defrosting process.
- > Do not damage the cooling circuit (if it can be accessed).
- > Do not use electrical appliances inside food storage compartments unless these are of the type recommended by the manufacturer.

>In the event of damage to the cooling circuit, avoid

the use of naked flames and ventilate the area properly.

- > Do not use the appliance or parts of it in ways other than those specified in this manual.
- > Opening the door for long periods can cause the temperature in the appliance compartments to rise considerably.
- > Clean surfaces that may come into contact with food and accessible drainage systems regularly.
- > Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it does not come into contact with other food or drip on it.
- > If the appliance is left empty for long periods of time, switch it off, thaw it, clean it, dry it and leave the door open to prevent the development of mould inside.
- > Never rest sharp metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the appliance during use.
- > Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- > Do not sit on the appliance.
- > Do not sit or lean on the door or any open drawers.
- > Do not prize on the door or handle to move the appliance.
- > Do not use electrical appliances (e.g. hair dryers) or sprays for defrosting, the plastic parts could be damaged.
- > Do not use the appliance to cool rooms for any reason.
- > Always unplug the appliance in the event of a fault or when performing cleaning or maintenance.
- > Do not keep liquids in tins or glass containers in the freezer.
- > Do not place heavy objects on the top of the appliance.

Symbols used in the Manual:



Note

tips for correct use of the appliance



Important

Warnings to prevent damage to the device



Attention

Warnings to prevent injury to persons

1.3 Caring for the environment



- > This appliance conforms to the WEEE European directive (2012/19/EU) and must be disposed of separately from other waste at the end of its service life.
- > The appliance does not contain substances in quantities sufficient to be considered hazardous to health and the environment, in accordance with current European directives.
- > Pay special attention to correct disposal procedure for all the packaging materials.



Power voltage

Danger of electrocution

Disconnect the mains power supply.
Unplug the appliance.

- > The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal centres for on how to dispose of recyclable waste.
- > To dispose of the appliance: Cut the power cable and remove it.
- > Prior to disposal, cut the power supply cord and make it impossible to close the door.
- > During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.
- > The appliance does not contain hazardous substances for the atmospheric ozone layer, neither in the refrigeration circuit nor in the insulation.
- > Our appliances are packaged in non-polluting and recyclable materials.
- > Deliver the packing materials to the appropriate recycling centre.



Plastic packaging

Danger of suffocation

Do not leave the packaging or any part of it unattended.

Do not let children play with the plastic bags.

1.4 Informations for control bodies

- > For EcoDesign checks, the installation and preparation of the appliance must comply with EN 62552 standard.
- > Ventilation requirements, dimensions and minimum space from the rear wall are indicated in the "Installation" chapter of this manual.
- > Contact the manufacturer for more information.

1.5 To save energy

- > Correct use of the appliance, correct packaging of foodstuffs, a constant temperature and food hygiene have effects on the quality of storage.
- > Reduce the number of times that the doors are opened and the length of time they remain open to prevent the compartments from heating up excessively.
- > Clean the condenser (if it can be accessed) at the rear of the appliance periodically to prevent the appliance from losing efficiency.
- > Defrost frozen food in the refrigerator compartment in order to make use of the cold stored in the frozen foods.

2. INSTALLATION

2.1 Installation

Make sure that installation is performed correctly, adhering to all directions in the specific installation manual provided with the appliance.



Warning

Always connect the water before the power.

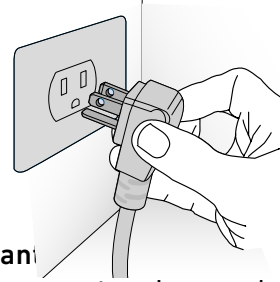
The appliance must be connected to ground in compliance with electrical system safety standards.

- > Position the appliance with the aid of a second person.
- > Never use the open door to lever the appliance into place when fitting.
- > Avoid exerting too much pressure on the door when open.
- > The appliance must not be installed near heat sources. If this is not possible, suitable insulation must be used.
- > The appliance must not be exposed to direct sunlight.
- > Do not use the appliance outdoors.
- > Installation and servicing should be carried out by qualified personnel in accordance with current standards.
- > Have the electrical connection performed by authorised technical personnel.
- > For avoiding dangers, if the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will replace it, so as to prevent any risk.
- > Always use any necessary/ required personal protective equipment (PPE) before performing any work on the appliance (installation, maintenance, positioning or movement).
- > Before performing any operation on the appliance, switch off the power supply.
- > This appliance can be used up to a maximum altitude of 4,000 metres above sea level.
- > If installed near another refrigerator or freezer, keep it at a minimum distance of 2 cm.
- > Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- > Do not install/use the appliance outdoors.
- > CAUTION: while positioning the appliance, make sure that the power supply cable is not caught or damaged.
- > To prevent instability of the appliance, install and secure it correctly as indicated in the instructions provided in this manual.

2.2 Connection to the electrical power

supply

The appliance operates at 115 V AC, 60 Hz and is equipped with a power supply cord with a 3-prong grounded plug, which must be connected to a corresponding 3-prong (15 Amp) grounding-type wall receptacle.



Important



Do not use extension cords and/or multiple adapters for the power supply connection.

Warning



If energy is supplied through an alternative energy power source (solar, geothermal, etc..) or if home automation systems are installed, it is necessary to install the Alternative Energy Kit to integrate the unit into the power grid.



2.4 Refrigerant

The refrigerant isobutane (R600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable.

- > During transportation and installation of the appliance, be certain that none of the components of the refrigerant circuit become damaged.
- > If the refrigerant circuit should become damaged:
 - avoid open flames and sources of ignition;
 - thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.



ISO 7010 W021



Caution:
risk of fire / flammable materials.



Important
Carry out transportation, installation and/or clearing with extra care so that no damage occurs to the refrigeration circuit.

2.3 Know your Benessi

Congratulations for having purchased your new Benessi: from now on you can use our innovative con-servation system, which will allow you to keep all of your food in the best way possible.

This manual will answer most of your questions about the product's features. Should you require further information, please.

2.4 Manufacturer's liability

The manufacturer declines all liability for damage to persons or property caused by:

- > use of the appliance other than that specified;
- > failure to comply with the instructions in the user manual;
- > tampering with any part of the appliance;
- > use of non-original spare parts.

2.5 Technical support

- > In the event of failure of the appliance, contact the technical support and have the repair carried out by qualified personnel only.
- > make sure you have the model and serial number available on the identification plate.
- > Use original spare parts only.
- > Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician: this affects safety and may void the warranty.
- > Original spare parts remain available for 10 years after the last production of the model.
- > The following spare parts are available only for authorized repair technicians: electronic boards, thermostats, temperature sensors, hinges, lamps, door handles.



Important
Before calling take note of the serial number of the appliance, shown on the warranty certificate and on the serial number plate located inside the refrigerator compartment on the side opposite the door opening.

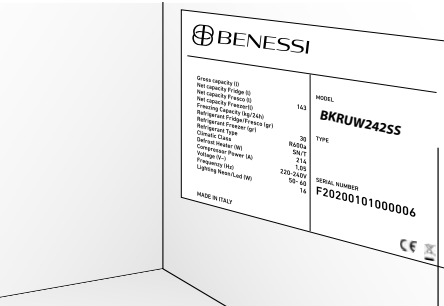
2.6 Technical data

Refrigerant type, storage volume and other technical data can to be found on the product plate. Further information on all available models can be found at <https://www.benessi.com> website.

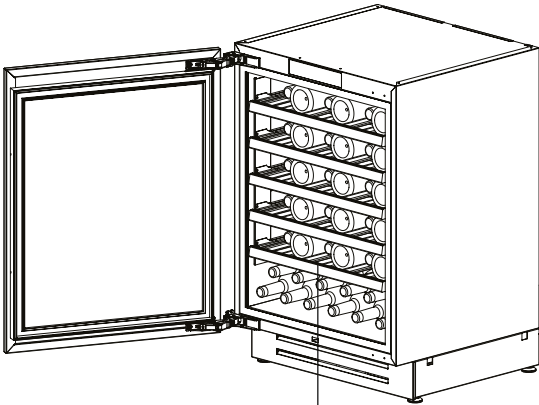
3. BEFORE STARTING

3.1 Product plate

The product plate shows the technical data, the serial number and the model. The product plate must never be removed.



Position of the serial number inside the compartment.



The product plate is positioned inside the equipment in the lower left corner.

BENESSI			
Gross capacity (l)		MODEL	
Net capacityFridge (l)		BKR UW242SS	
Net capacityFresco (l)	143		
Net capacityFreezer(l)		TYPE	
Freezing Capacity (kg/12h)			Model .
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)			
Refrigerant Freezer (gr)	30,0		
Refrigerant Type			Type .
Climatic Class	R600a		
Defrost Heater(W)	SN/T		
Total Absorbed Current(A)	30	SERIAL NUMBER	
Voltage (V~)	1.5	F20230507000016	
Frequency (Hz)	220-240 V		Serial Number .
Lighting Neon/Led(W)	50-60Hz		
Temperature Rise Time	0		
MADE IN ITALY			Features .

Conservation Tips

- > SN (Subnormal) from + 10°C to + 32°C
- > N (Normal) from + 16°C to + 32°C
- > ST (Subtropical) from + 18°C to + 38°C
- > T (Tropical) from + 18°C to + 43°C

4.1 Installation Opening Requirements: Wine Cellar

- Fully integrated / panel ready

E - area to be left clear for the power supply cable

Opening Height

Min 873 mm - Max 900 mm
(Min 34 3/8" - Max 35 7/16")

Minimum Opening Width

BKRUW242SS: 600 mm (23 5/8")
BKRUW242P: 600 mm (23 5/8")

Minimum Opening Depth

600 mm (23 5/8")

Door Swing Clearance

1193 mm (46 31/32")

Door Opening Angle

115° / 90° optional

Width

598 mm (23 35/64")

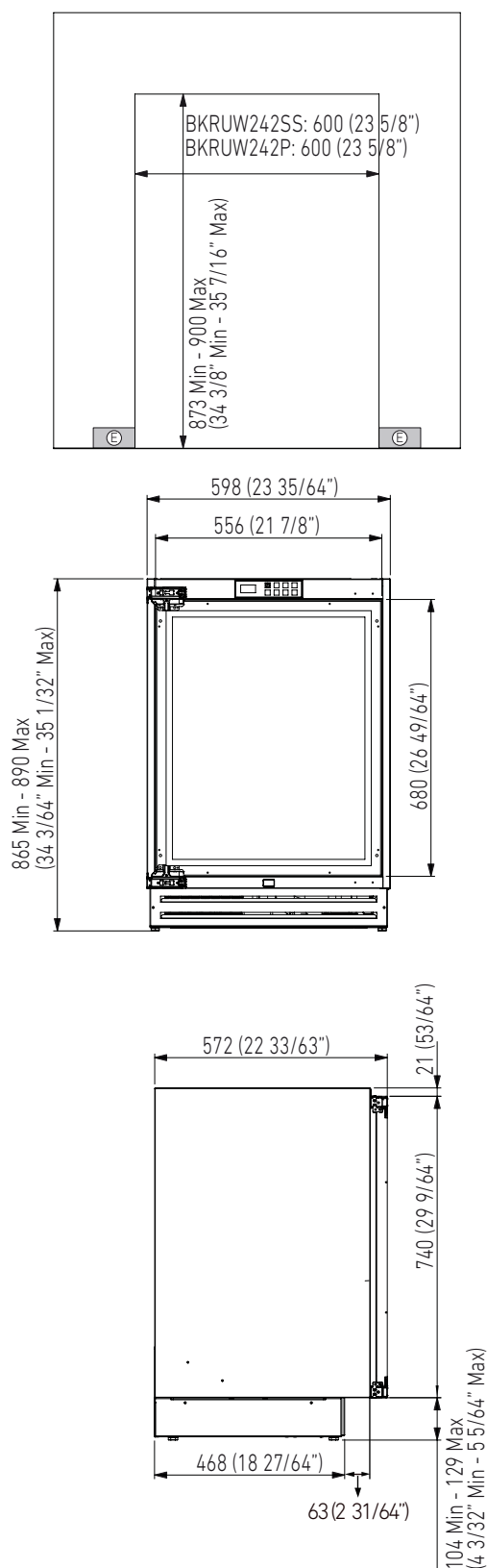
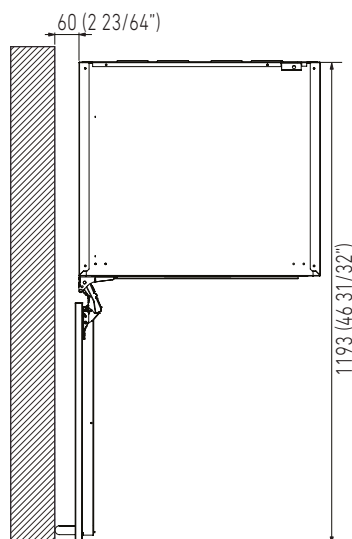
Height

Min 865 mm - Max 890 mm
(Min 34 3/64" - Max 35 1/32")

Depth with door (without panel)

572 mm (22 33/63")

Dimensions in parentheses are in inches.



4. TECHNICAL REQUIREMENTS

4.2 Installation Opening Requirements: Beverage and Wine Cellar Outdoor

- Built-in with front and handles, in stainless steel
- E** - area to be left clear for the power supply cable

Opening Height

Min 873 mm - Max 900 mm
(Min 34 3/8" - Max 35 7/16")

Minimum Opening Width

BKRUW242SS: 600 mm (23 5/8")
BKRUW242P: 600 mm (23 5/8")

Minimum Opening Depth

600 mm (23 5/8")

Door Swing Clearance

1148 mm (45 13/64")

Door Opening Angle

115°

Width

598 mm (23 35/64")

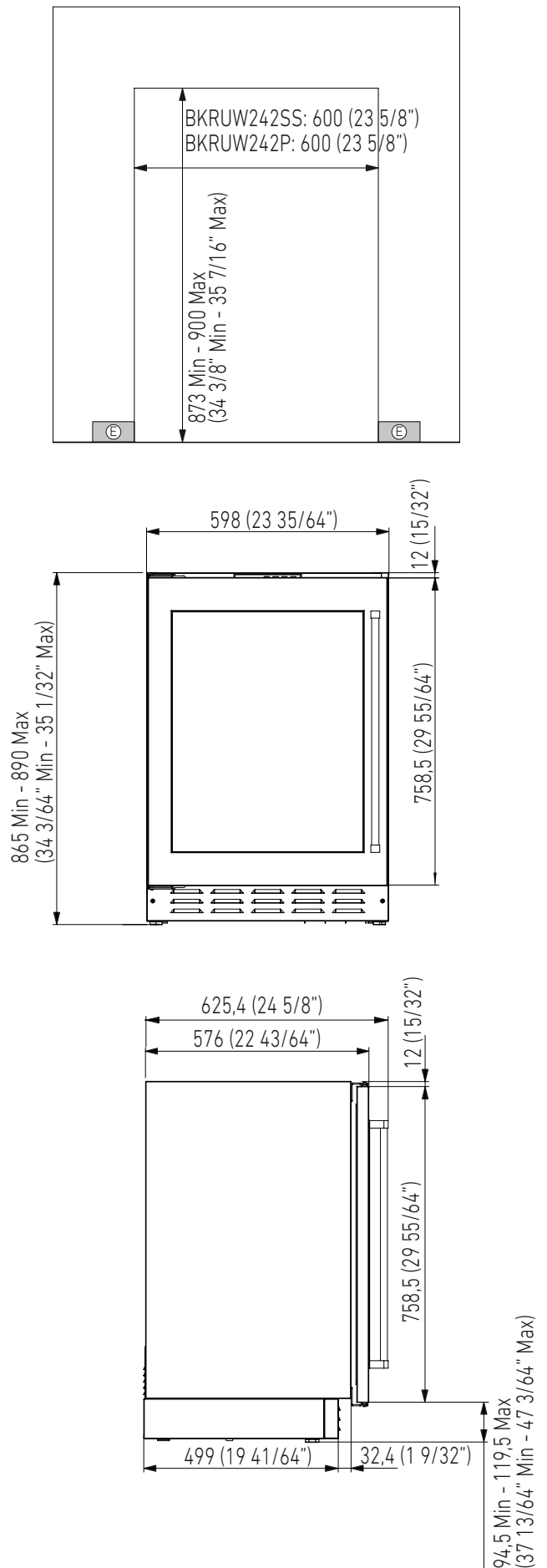
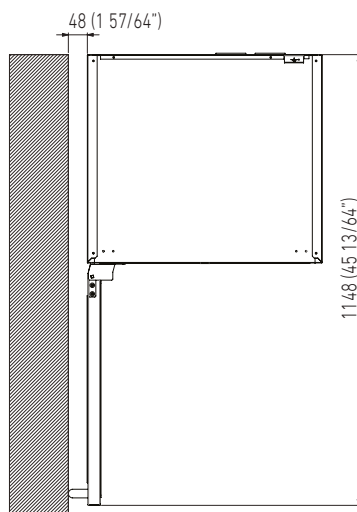
Height

Min 865 mm - Max 890 mm
(Min 34 3/64" - Max 35 1/32")

Depth with door

576 mm (22 43/64")

Dimensions in parentheses
are in inches.

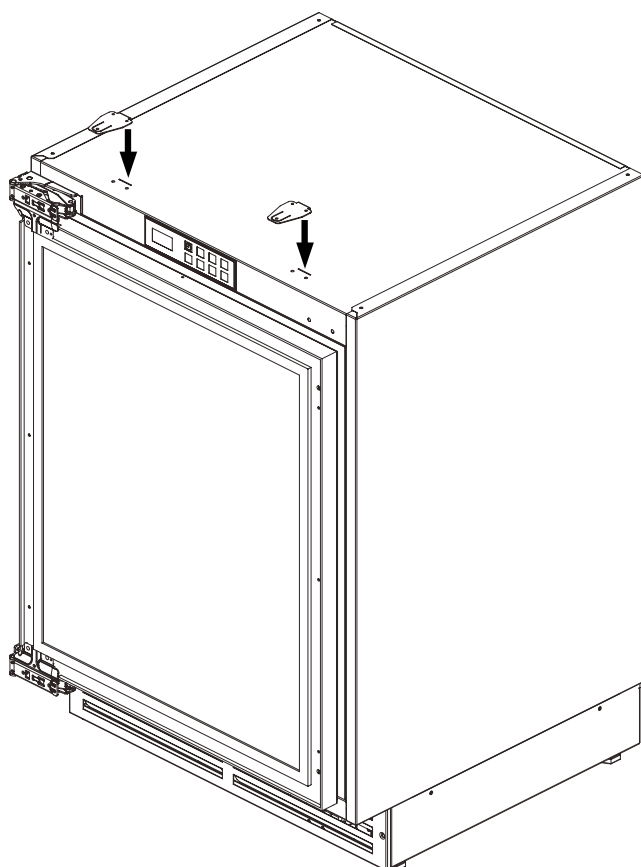


4.3 Anti-Tip Bracket



The anti-tip bracket must be installed to prevent the unit from tipping when doors are fully opened.

TOP MOUNT



Operate as follows:

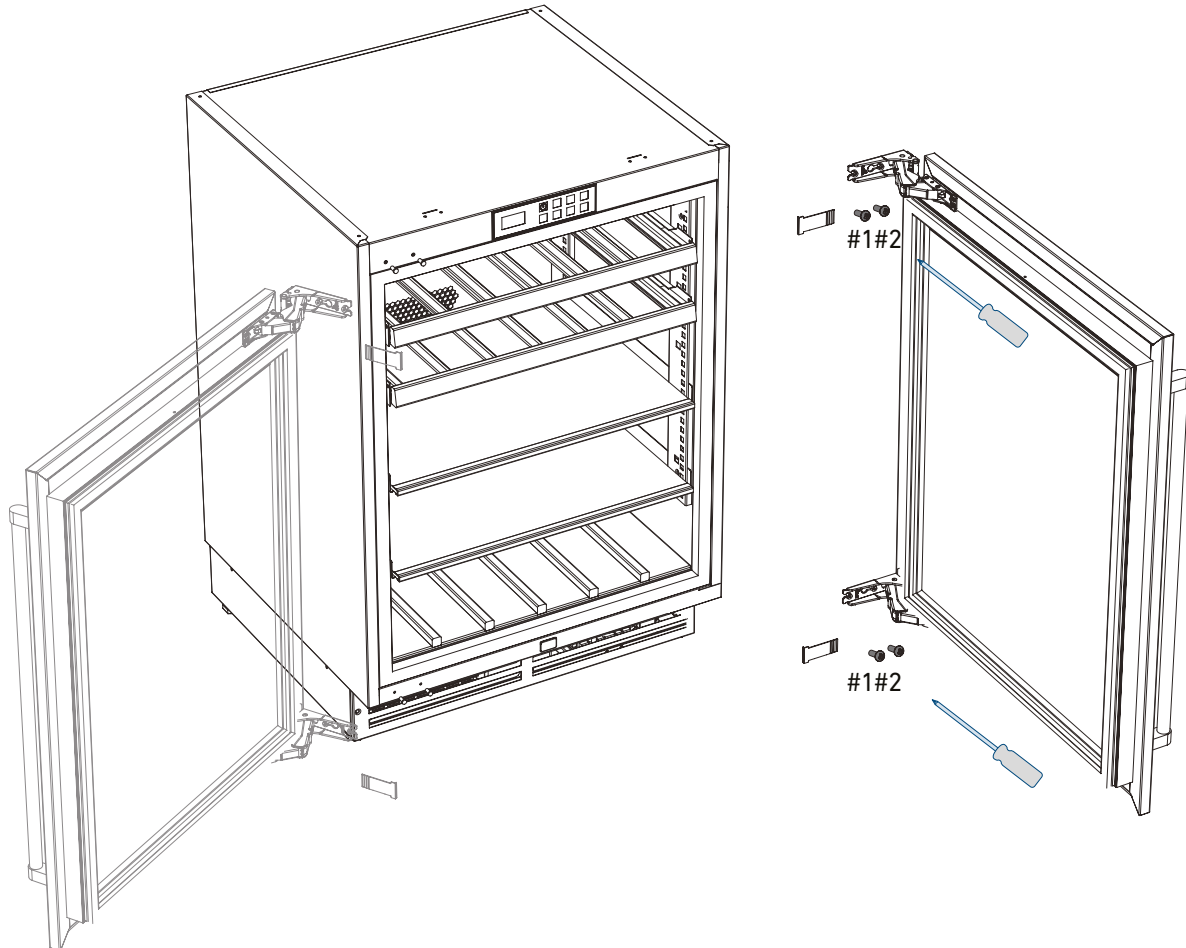
Anti-tip brackets kit provided with the use and care/ installation manual

- > Fix the anti-tip brackets on to the top of the unit (see picture above)
- > Slide the units into its position in the opening. Level the unit according to the cabinet design.
- > Make sure the door opens completely and drill four pilot holes in to the bottom of the counter top & fit screws taking care not to pass through the counter fully.

5. TECHNICAL REQUIREMENTS

5.1 Change the opening direction of the door (Indoor models).

- > Open the door
- > Remove the hinge plastic covers.
- > Support the door in the open position and use a screwdriver to remove the screws from both hinges.
- > Do not remove the hinges from the door.
- > Remove the little caps from the upper and lower holes of the new position and place them in the holes on the opposite side of the unit.
- > Partially re-install screw #1 in the opposite holes of the unit.
- > Turn the door upside down and align the hinges with screw #1 to re-position the door.
- > Re-install screw #2 align the door and tighten all screws securely.
- > Check that the gasket is aligned with the plastic outline of the front of the unit.
- > Replace the plastic covers on the hinges.

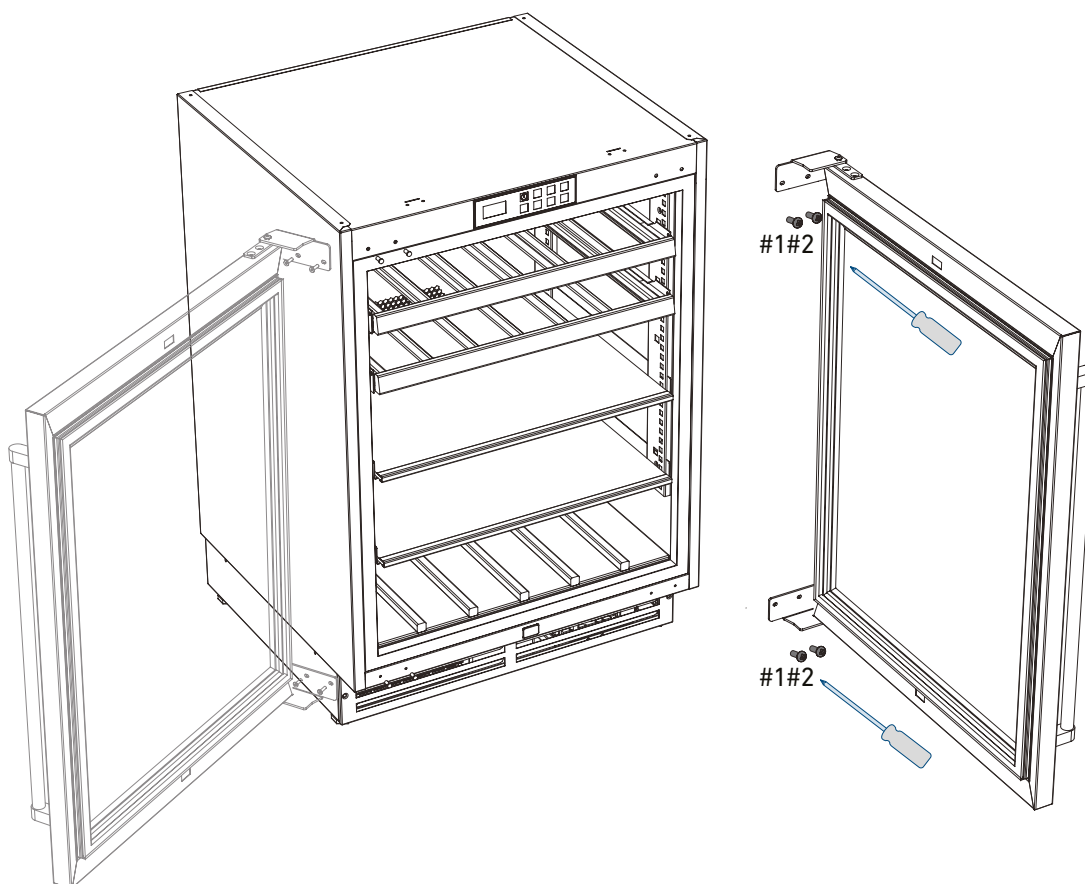


5.2 Change the opening direction of the door (Outdoor models)



The hinges of the door of the Outdoor models are spring preloaded so never remove the hinges from the stainless steel door.

- > Open the door
- > Support the door in the open position and use a screwdriver to remove the screws from both hinges.
- > Do not remove the hinges from the door.
- > Remove the little caps from the upper and lower holes of the new position and place them in the holes on the opposite side of the unit.
- > Turn the door upside down and align the hinges with screw #1 to re-position the door.
- > Re-install screw #2 align the door and tighten all screws securely.
- > Check that the gasket is aligned with the plastic outline of the front of the unit.



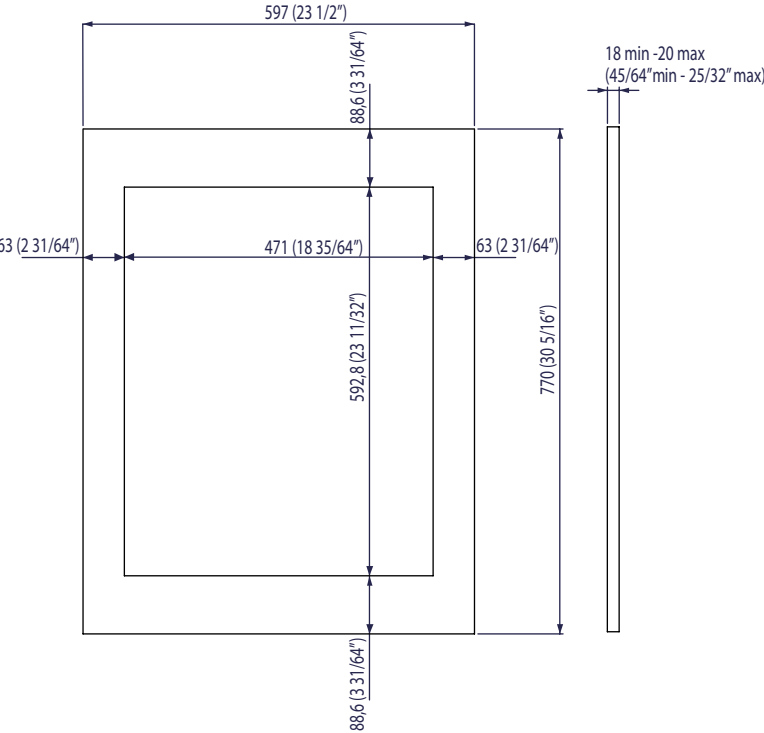
5. TECHNICAL REQUIREMENTS

5.3 Integrated Panel Dimensions

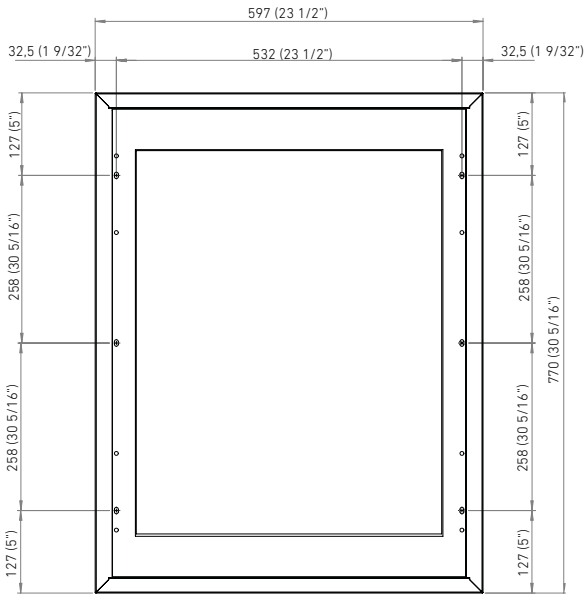
INTEGRATED FRAME

Handles should be installed to the panel prior to installing overlay to door.
The thickness of the panel should be no less than 18mm (45/64")/no more than 20mm (25/32") and the weight of the overlays should not exceed 10 kg (20 lbs)

Integrated Frame Dimensions: UCB and UCW models



Positioning holes on decorative panels. UCB and UCW models.



Premium Indoor models		Decorative panel thickness		
Width		60 cm (24")	75 cm (30")	90 cm (36")
Modelli UCB UCW	Thickness	min 18mm (45/64") max 20mm (25/32")	-	-
	Max. weight	max 8 kg (17 lb)	-	-

5.4 Mounting the handles

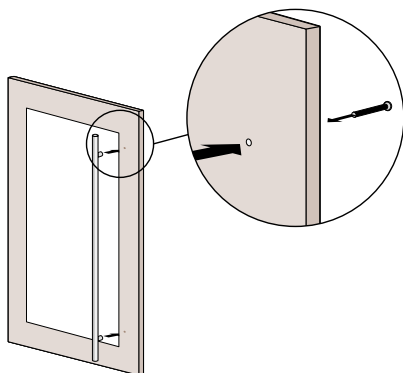


Handles will have to be mounted on the panels before panels are applied to the fridge.

Operate as follows:

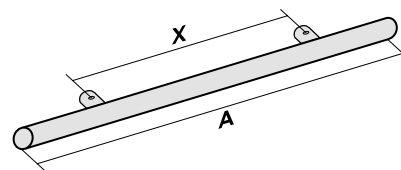
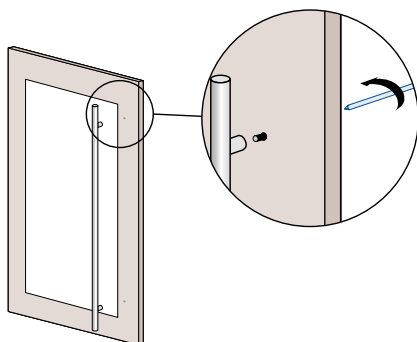
> Drill two holes on the back of the panels according to the drawing below **[1]**.

1



> Place the handle on top of the holes and insert the screws through the panel and into the handle support **[2]**.

2



Ø 30 mm	HANDLE PRODUCT CODE		
	H08	H07	H05
Length A	794 mm (31 1/4")	644 mm (25 3/8")	494 mm (19 5/8")
Distance between fixing points	480 mm (18 7/8")	490 mm (19 1/4")	340 mm (13 3/8")
Series	90	75	60

Ø 18 mm	HANDLE PRODUCT CODE		
	HC8	HC7	HC5
Length A	794 mm (31 1/4")	644 mm (25 3/8")	494 mm (19 5/8")
Distance between fixing points	776 mm (30 1/2")	626 mm (24 5/8")	476 mm (18 3/4")
Series	90	75	60

6. PANEL MOUNTING

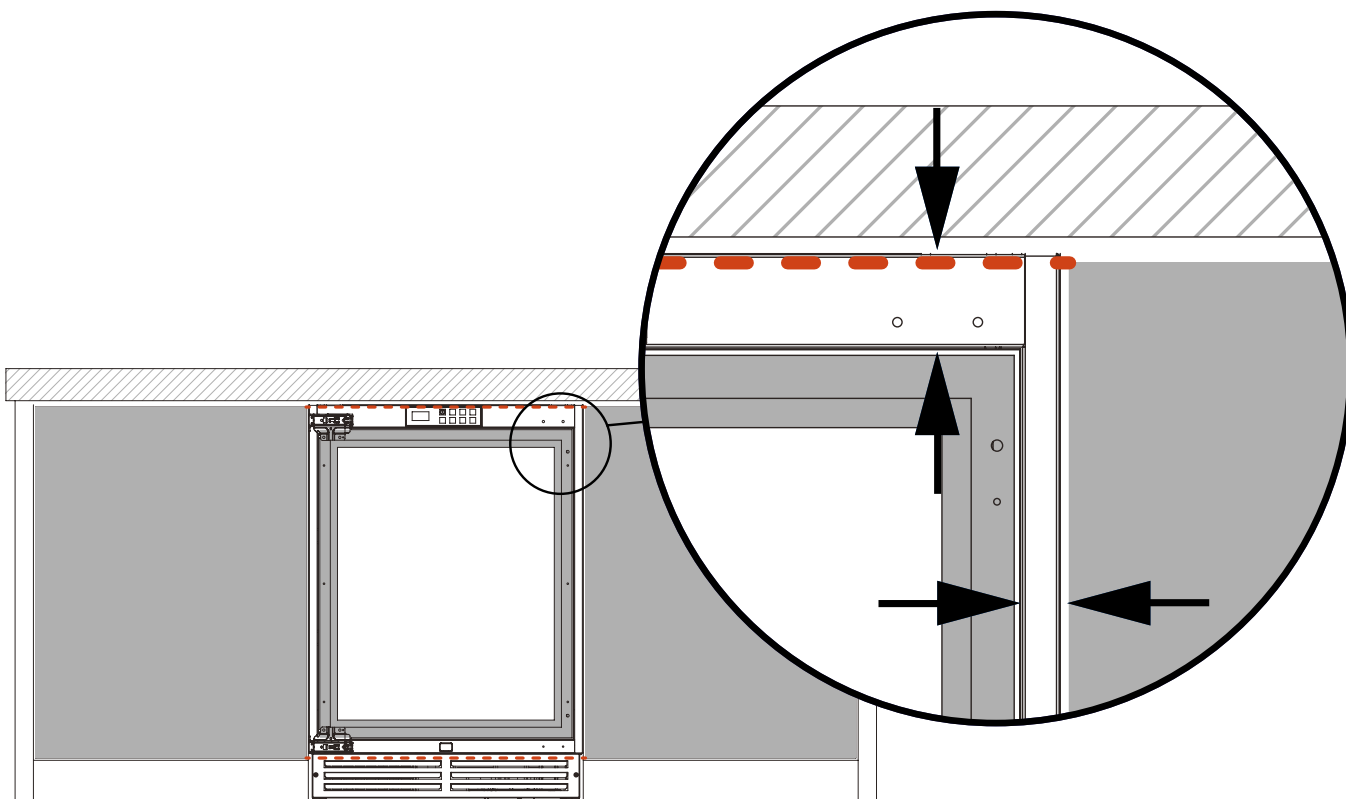
6.1 Installation of decorative panels

Once the unit is positioned inside the opening and the screws of the anti-tipping supports are tightened, the machine will no longer move and it will be possible to take the measures for aligning the overlay panel.

> Measure the distance between the aluminum frame of the door and the adjacent furniture panels. Subtract the millimeters needed for the dimension of the gap that you want to be left between the panels.

> Center the panel horizontally and vertically, marking some references on it.

> Refer the taken measurements to the back of the panel.



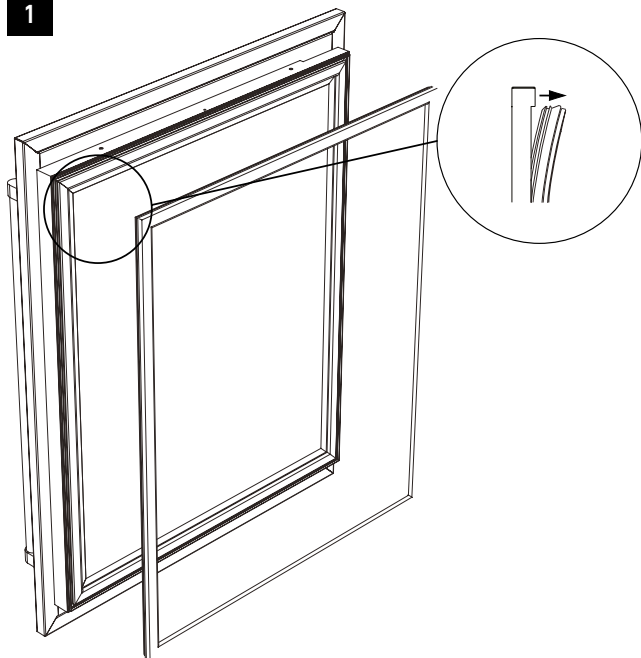
6.2 Mounting panel to the door



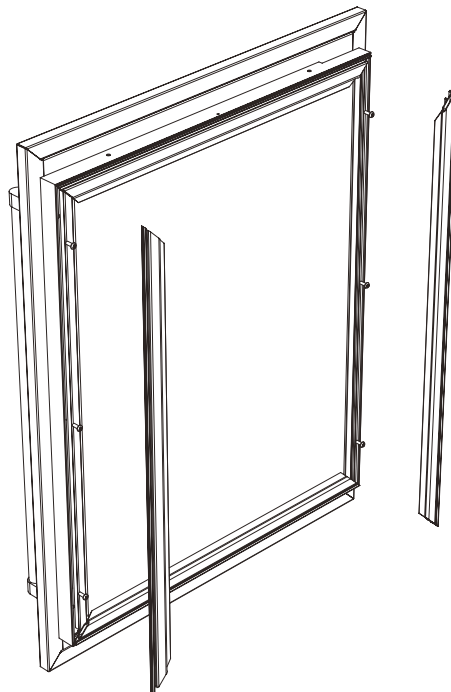
Before beginning installation make sure handle is installed to the panel prior to installing panel to door.

Operate as follows:

- > Open the door and remove the gasket carefully starting at the corner [1].
- > Upon removal, lay gasket down on a flat surface.

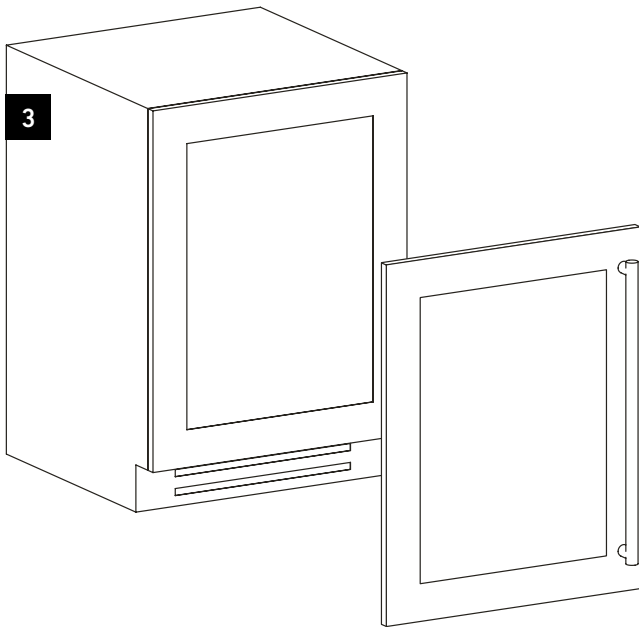
1

- > Remove the two vertical gasket channel trims starting from the corner [2].

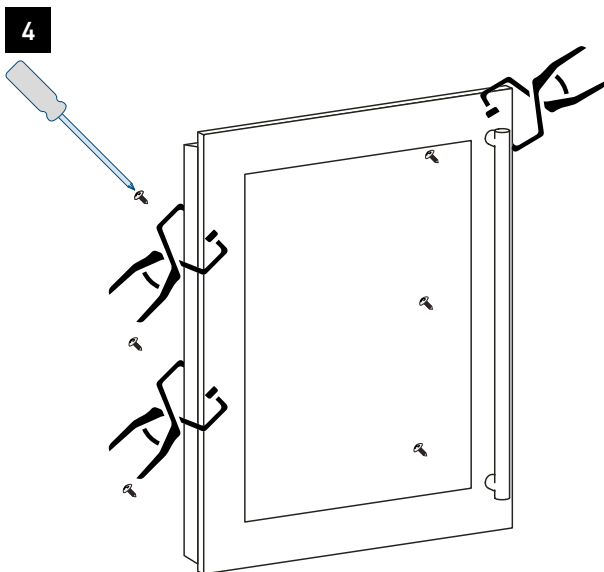
2

6. PANEL MOUNTING

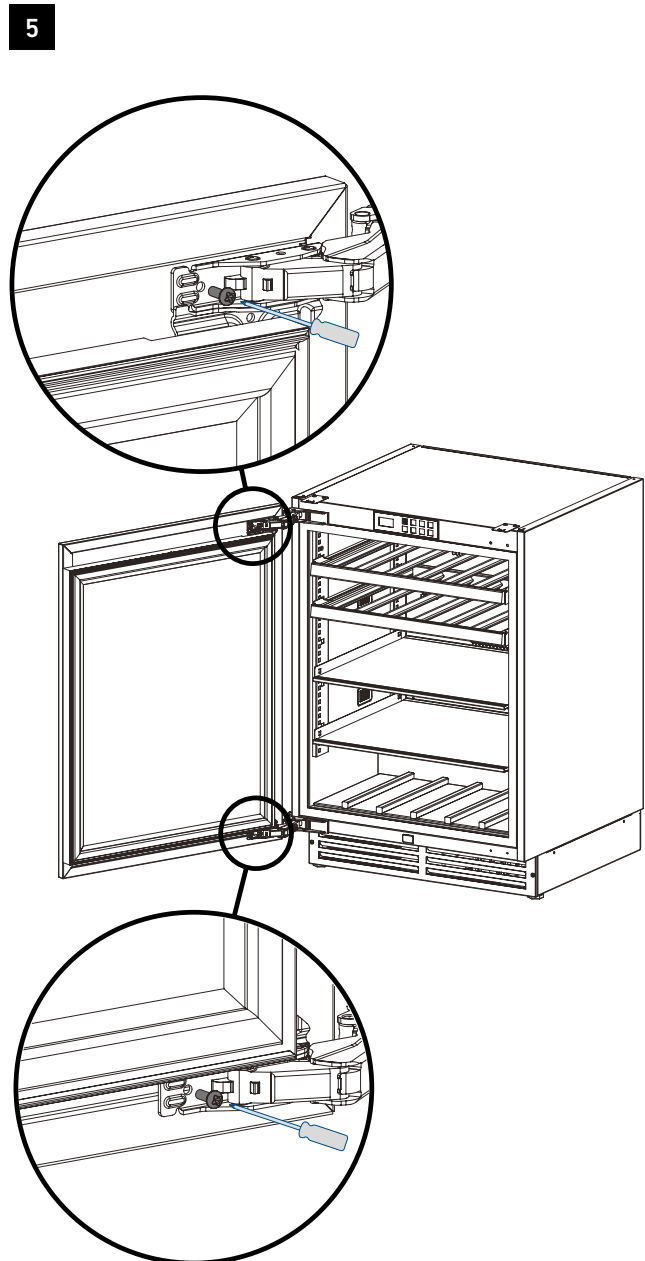
- Open the door.
- Position the panel in front of the glass door, respecting the references given in point 7.3 **[3]**.
- Fix the panel with clamps making sure not to indent the face of the panel.



- Locate 6 of the M5x38 mm screw provided with your unit **[4]**. Place one screw into each of the 6 holes and screw down and do not overtighten screws.
- Remove tape and clamps from door.
- Reposition the two vertical gasket channel trims starting from the corner.
- Reposition gasket carefully starting from the corner.

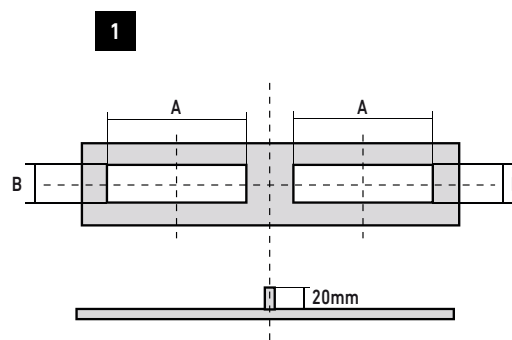
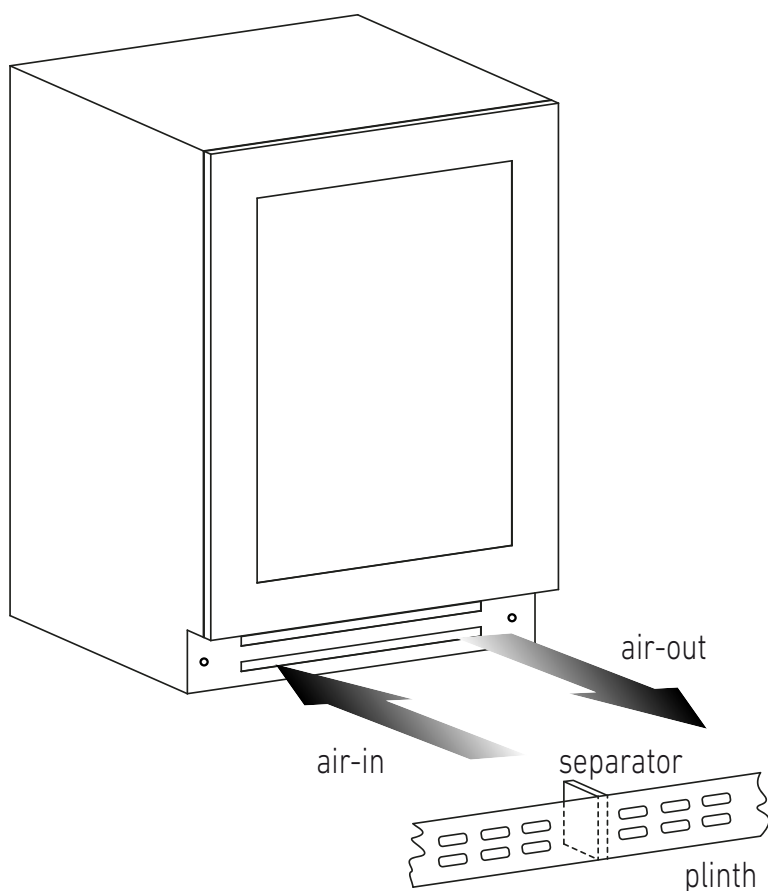


- Once the correct alignment of the panel has been checked, place the last two screws onto the top and bottom hinge **[5]**.



6.3 Ventilation

A forced air system assures ventilation through a grille positioned in the lower front part of the unit.



A	200mm (7 7/8")
B	60mm (2 3/8")

If the kitchen design includes a kickplate (plinth), it must be positioned at least 1/4" away from the face of the kick area and be ventilated in such a manner as to provide 50% of the material removed for proper ventilation and operation of the appliance.

Holes can be in any shape and size, as long as the total area of the punched part equals 50% of the kickplate and align with the intake and output openings of the appliance.



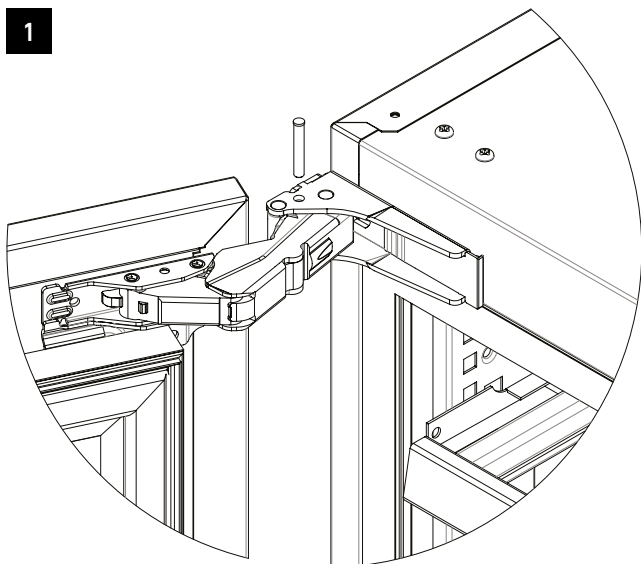
The air intake and outlet must not be blocked or covered in any way.

6. PANEL MOUNTING

6.4 Door swing, door stop

The Door of the unit will open 115° straight from the factory.

You can stop the door at 90° by using the provided pin and before placing the unit under the counter



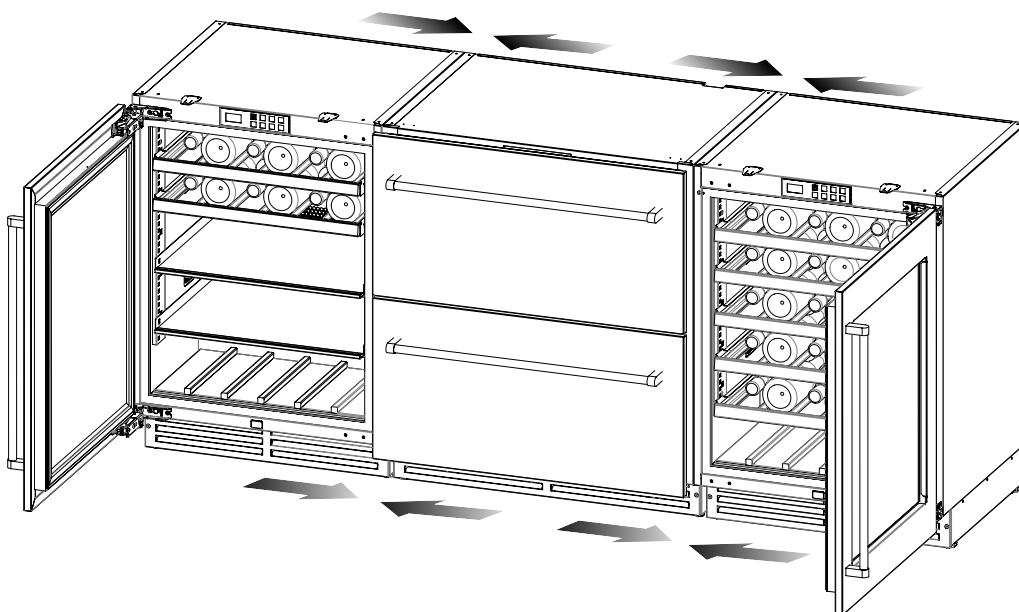
90° hinge stop installation

- > Open the door at 90°
- > Slide hinge pin into hole as shown in picture **[1]**
- > You might need an hammer to gently tap the pin into its final position

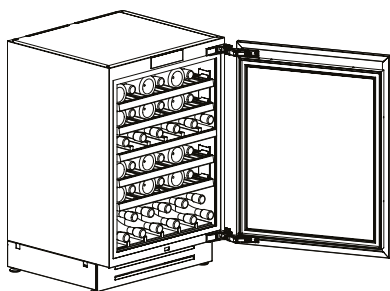
7. POST INSTALLATION

7.1 Post installation checklist

- ✓ Check that the front levelling feet have been properly installed.
- ✓ Check that the connection to the water system does not have any leaks and that the shutoff valve is easily accessible.
- ✓ Check that the electrical connection is correctly installed and that the socket is easily accessible.
- ✓ Check for perfect alignment of the appliance with adjacent structures.
- ✓ Check that all adhesive tape and external or internal temporary protective devices have been removed.
- ✓ Check for perfect closing of the doors and the smooth sliding of the drawers and shelves.
- ✓ Check the alignment if 2 or more models are installed side by side; (there are no kits for joining the equipment). **[2]**

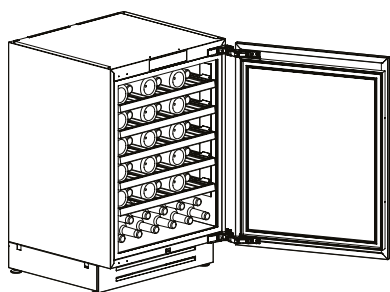


8.1 Main components



DUAL TEMPERATURE WINE CELLAR:

- > Inner cabinet in AISI 304 stainless steel
- > Outer cabinet in AISI 304 stainless steel
- > Interactive control panel with TFT display
- > Modular shelf positioning system
- > Bottle storage shelves
- > White and Amber LED lighting
- > Reversible door
- > Glass door with UV protection and Argon gas



SINGLE TEMPERATURE WINE CELLAR:

- > Inner cabinet in AISI 304 stainless steel
- > Outer cabinet in AISI 304 stainless steel
- > Interactive control panel with TFT display
- > Modular shelf positioning system
- > Bottle storage shelves
- > White and Amber LED lighting
- > Reversible door
- > Glass door with UV protection and Argon gas

9. BEFORE STARTING

9.1 Eletronic Control

The innovative electronic control system designed by Benessi maintains constant temperature on the three compartments and visualizes it on the control panel display. It also allows user interaction making it possible to personalize settings of the various functions and to receive sound and/or visual messages should any malfunction occur in the appliance.

9.2 Main control panel



Turning On/ Turning Off:

Touch the icon for turning on or off the unit.



Home

Touch the icon home for going back to the main display screen.



Allarm

Touch the icon to view the allarm tone functions and to deactivate them.



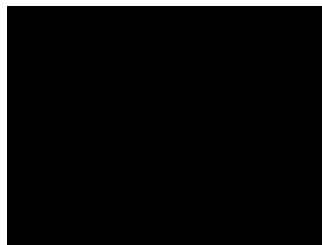
Back

Touch the arrow icon for going back to the previous display screen.

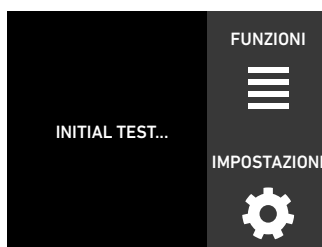
10.1 Switching on and off

First time starting the unit

Touch the button . The display shows the following launch screens:

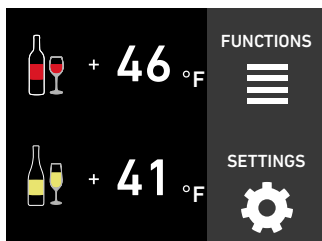


1) Benessi Logo.



2) Initial test (lasts 3 minutes).

3) The display shows the main screen with the environment temperature measured from the fridge inside the compartments. Automatically the unit start to cool down until reaching the set temperatures.



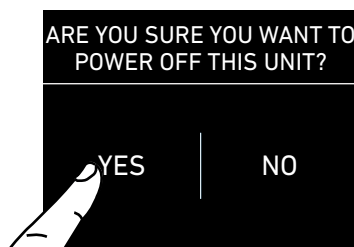
4) Home screen (*).
- Cantina compartment +12°C
- Wine cellar compartment +4°C

When the appliance is first switched on is recommended to wait at least 12 hours without opening the doors and before placing any food inside the unit. During such period deactivated any error message by pressing the Alarm button.

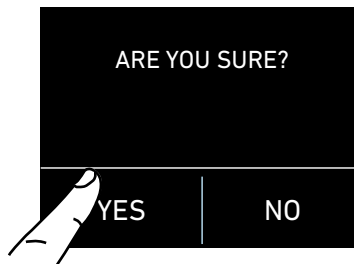
Shutdown.



1) touch the bottom  off.



2) Touch the icon Yes to switch Yes



3) Confirm shutdown by touching the Yes icon.



When the fridge is off there are no warning signs that prove that the fridge is plugged to a socket.

Switching off for long periods

During long absence periods it is recommended to switch off the refrigerator by pressing the Unit button  for three seconds and disconnecting the electrical plug or the breaker controlling the socket.

Completely empty the refrigerator, clean and dry it and leave the doors and drawers partially open to prevent unpleasant odors.



If at the first startup the Standby message does not appear, but another message appears, it means that the appliance has already started the cooling process.

During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached. During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached.



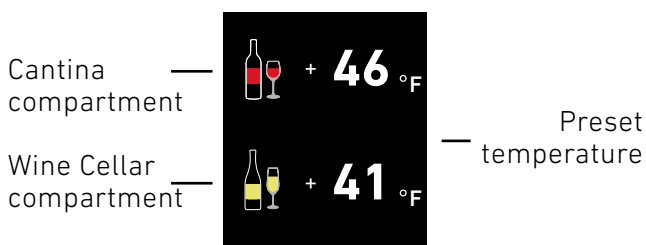
Each time the appliance is switched on it goes through a self-diagnosis procedure lasting 3 minutes before completely starting up. If only the refrigerator compartment or the Fresco compartment is switched off, the specific fan will continue to operate to prevent the formation of unpleasant odours and mould.

10. APPLIANCE SWITCHING ON

10.2 How to adjust the temperature for different requirements.

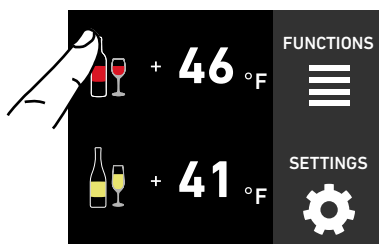
Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted in such a way to ensure high performance and low consumption. Usually, it is not necessary to modify the settings.

How it looks to the home screen in the various models:

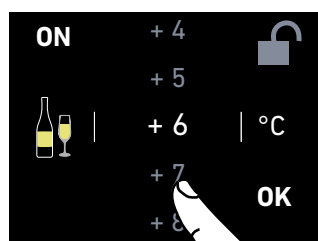


Modify the temperatures compartment

Example: How to modify the Fridge compartment temperature.



1) Home screen. Touch the icon  of fridge compartement.



2) Scroll up/down to select the desired temperature

Cantina Compartment from +4°C to +18°C



3) Touch the icon ok to confirm the desired temperature.

The same procedure is required to set the temperature in the Cantina compartment  from +4°C to +18°C

 The temperature shown can vary slightly in respect to the set temperature following frequent openings of the doors or insertion of room temperature foods or large quantities of foods. 6 to 12 hours are necessary to reach the selected temperature.

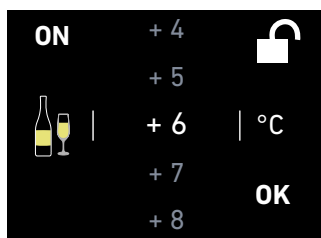
Padlock icon.

The padlock icon shows up when the temperatures are set up.

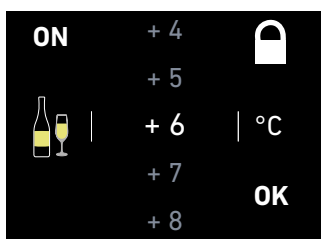
The padlock open/close shows that is or isn't possible to modify the compartment's temperatures anymore.



Usually an open yellow padlock can be seen open; in that case you can scroll up or down with a finger on the display, select the desired temperature and press OK for confirming.



Whereas a closed padlock can be seen if the user has activated some functions (described in the paragraph 5.1) .



If the icon function is touched and a specific function is set (for example prosciutteria, ect...), the grey padlock will be seen closed and it won't be possible to change the temperature of the compartments as long as the function won't be completed or if it is manually deactivated.

10.3 Information signals of anomaly on the display.

An integrated control system will give information through bright textual signals messages you can see on the display.

The voiced signal that goes along with some of the anomalies signals and can be turned off by touching the button alarm (🔊) on the main control panel.

You can find the list of the anomalies signals at the end of this manual. (see paragraph 12.2).



11. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS.

10.4 Wine Cellar temperatures.

For a better conservation the red wines need a warmer temperature.



Red Wine.

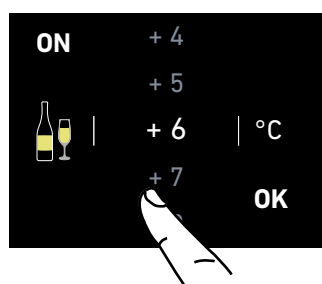
from +10°C to +18°C



White Wine.

from +4°C to +9°C

For example if a temperature higher than +9°C is set for white wine, the display will change icon from white wine to red wine.



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



INFORMATION FOR THE USE OF THE DISPLAY.

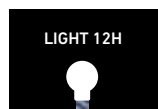
It is possible to personalize the operation of your Benessi unit in order to adapt it to the different ways you might want to use it.

11.1 Functions.

After touching the icon Function  on the home screen will be shown the icon of the following available functions.



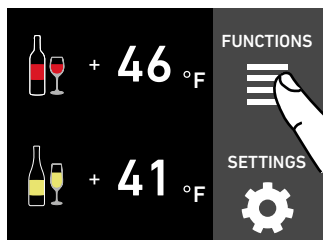
5) Humidity Control.



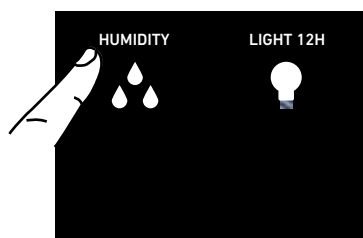
6) Light 12h.

5) Humidity Control.

This function enables to set the humidity of the cantina and wine cellar compartments. The default setting is set to "Medium".



A) Home screen. Touch the icon function.



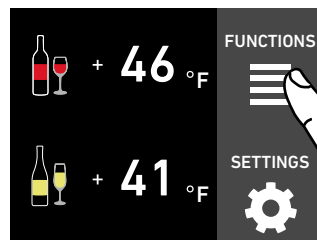
B) Scroll right twice and touch the icon humidity.



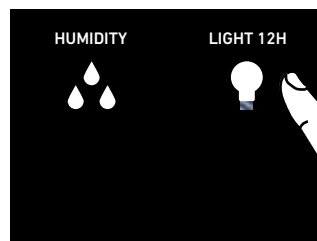
C) Scroll until setting the desired humidity and press ok.

6) Inner lighting for 12 h.

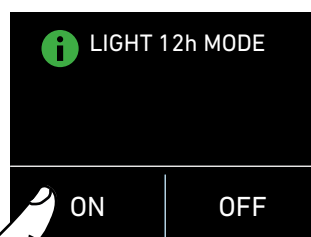
This function enables to set the timing of the inner lighting and it stays on 12 hours when the wine cellar door is closed, in order to see the inner part lighted up, through the glass.



A) Home screen. Touch the icon function.



B) Scroll right until reaching the 12h light icon.



C) Push On if you want to activate 12h light Mode.

11. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS.

11.2 Settings.

It is possible to personalize the settings of your Benessi fridge for adapting it to the different ways you might want to use it.

1) Date

The display will show the date in the format (day:month:year).

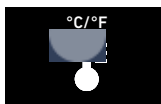
By touching the display you can modify the settings.



1) Date.



2) Time.



3) Celsius e fahrenheit degrees



4) Language.



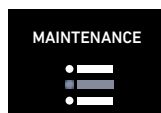
5) Sabbath.



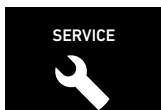
6) Reset.



7) Demo Mode.



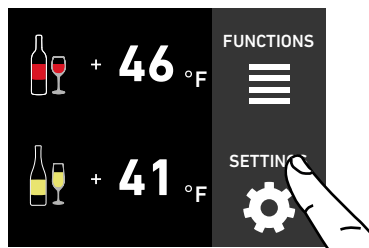
8) Maintenance.



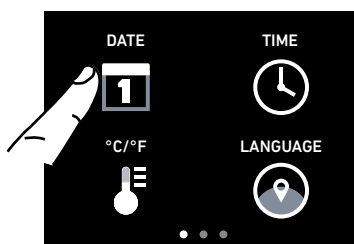
9) Service.



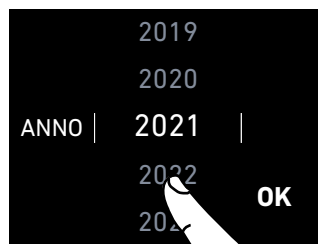
10) Info System.



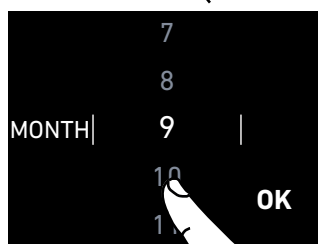
A) Home screen. Touch the icon settings.



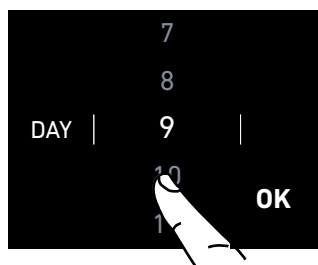
B) Touch the icon date.



C) Scroll up or down until selecting the desire day and press ok.



D) Scroll up or down until selecting the desired month and press ok.

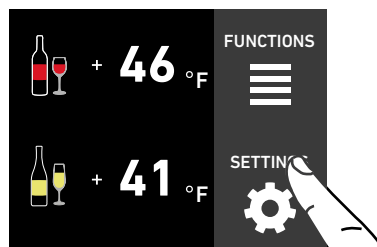


E) Scroll up or down until selecting the desired year and them press ok.

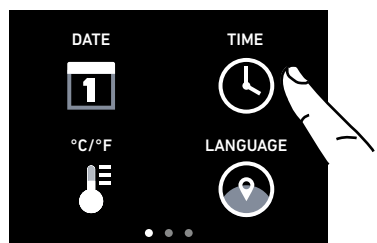
2) Time

The display shows the hours and minutes in the format hh:mm.

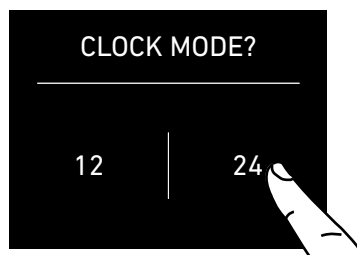
This function selects the display at 12 or 24 h.



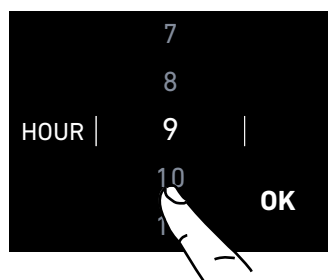
A) Home screen.
Touch the icon
settings.



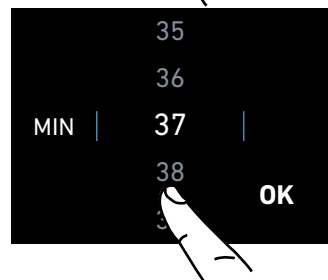
B) Touch the icon
time.



C) Touch in which
way you want to
see the time: 12 or
24 hours.



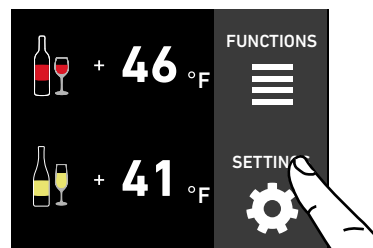
D) Scroll up /
down to set the
hours and then
press ok.



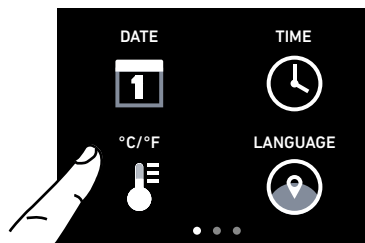
E) Scroll up / down
to set the minutes
and then press ok.

3) SET °C/°F

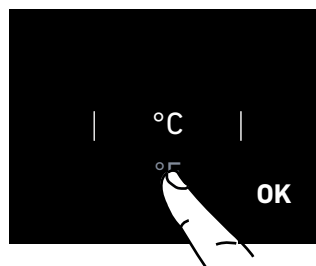
This function permits visualizing the temperature in Centigrade or Fahrenheit degrees. Normally, the appliance is set for visualization in centigrade degrees.



A) Home screen.
Touch the icon
settings.



B) Touch the icon
°C/°F.

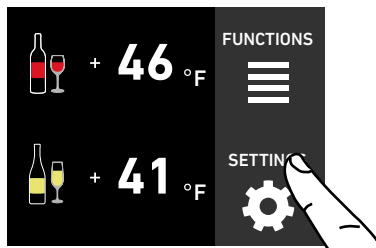


C) Scroll up / down
to select either
centigrade or
fahrenheit
degrees and press
ok.

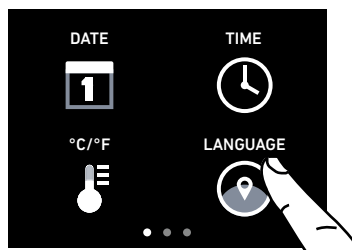
11. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS.

4) Language

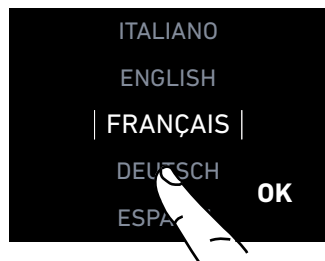
To set the language of the fridge, simply touch the settings button on the display.



A) Home screen. Touch the icon settings.



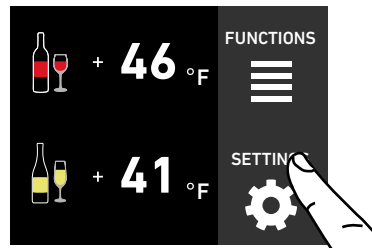
B) Touch the icon language.



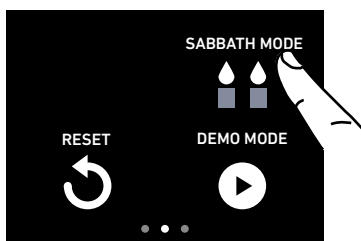
C) Scroll up / down to select the desired language and press ok.

5) Sabbath Mode (Optional)

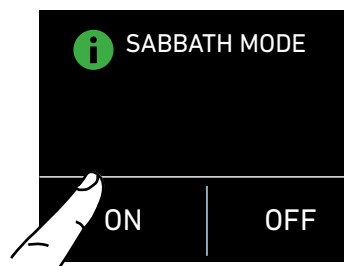
The function makes it possible to comply to certain religious observances requiring that the operation of the appliance is not affected by the opening or closing of the doors (the thermostatic control, the inner lighting and the ice maker are deactivated).



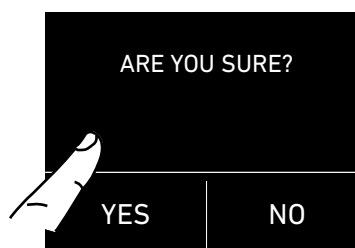
A) Home screen. Touch the icon settings.



B) Scroll right twice and touch the icon sabbath.



C) Touch the Yes button to activate the function.



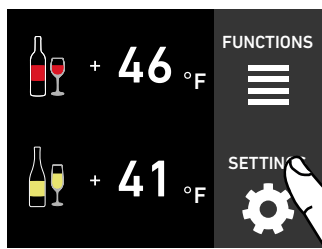
D) Touch the yes button to activate the function.



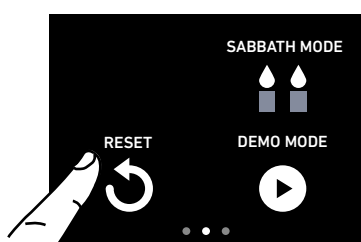
E) The fridge will work accordingly to this configuration.

6) Reset

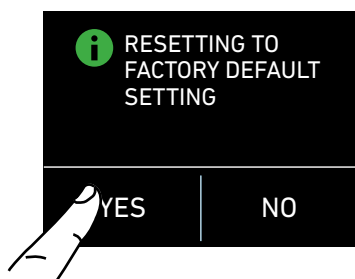
It gives the possibility to restore the base settings that were set in the factory, cancelling all the changes that has been made from there onward.



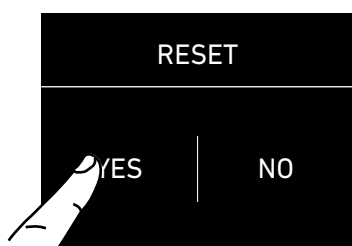
A) Home screen. Touch the icon settings.



B) Scroll right twice and touch icon reset.



C) Touch the Yes button to activate the function.



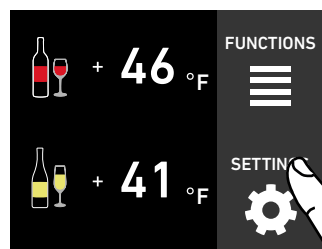
D) Touch the Yes button.



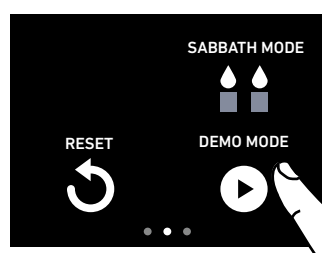
E) The reset has been performed. The fridge's factory settings have been restored.

8) Demo Mode

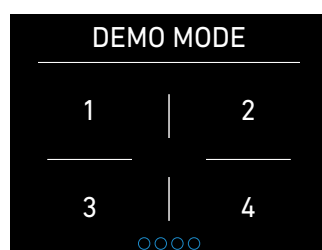
It is possible to simulate the functioning of the fridge, for showroom display or for fairs.



A) Home screen. Touch the icon settings.

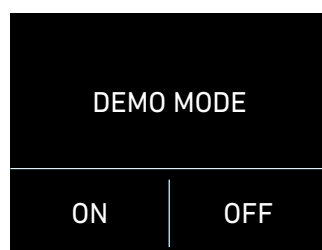


B) Scroll right twice and touch demo mode.



C) Insert the password for the activation.

Default password 1-2-3-4



D) Push On or Off Button



Important

If you restore the base settings("reset"), it is necessary to set again the choice of the functioning of the drawer that has been made, in case they were set before as fridge or fresco.

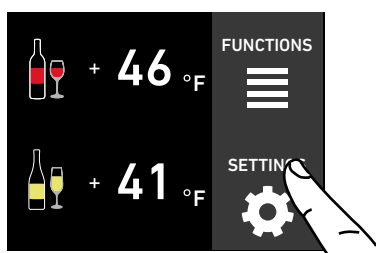
11. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS.

9) Maintenance (through alarm sign).

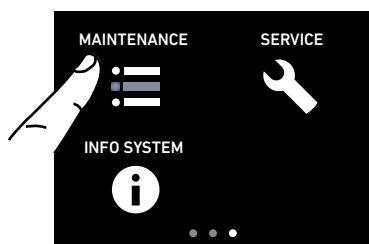
The units requires, for a correct operation, the cleaning of the ventilation grille, of the filter and the condenser.

The default setting of the unit is "Warning disabled".

The recurring cleaning every 12 months is reminded by an acoustic and optical signal on the display. It is possible to disable the warning signal and see the time left before the next cleaning that has to be done.



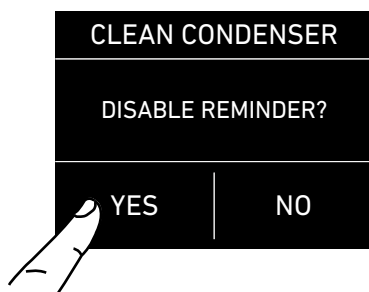
A) Home screen. Touch the icon settings.



B) Scroll to the right three times and touch the icon maintenance.



D) To enable it, touch the Yes icon.



E) The display shows the remaining time before the next cleaning.



F) Instead, if you want to disable the warning previously set, touch the icon reset.



G) To disable the warning, touch the yes button.

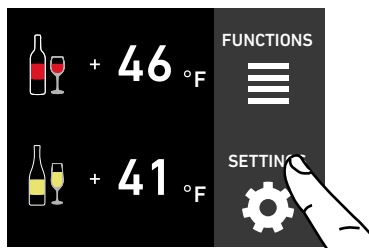
10) Service

The service function is reserved for the Benessi assistance.

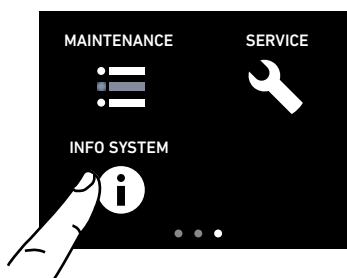


11) Info System

The function Info System shows the data of the products for example the software's code, serial number and the factory's codes of the fridge.



A) Home screen. Touch the icon settings.



B) Touch the icon Info System.

SK POWER	HW:	
	SW:	
SK USER	HW:	-
	SW:	- G0012

C) Here are shown the data of the Benessi unit.

12.1 Lighting

The beverage centre is lit up with white LED lights.

The Wine Cellars are lit up with amber and white LED strip lights. Amber light for lighting during wine aging and white for lighting up the cellar when the door is opened.

The TriMode drawers are lit up with white LED lights.

In the event of faults and/or breakdowns in the lighting system, contact Benessi Service.

13.1 General directions

As is known, wine can be stored for long periods of time if this is done under the following conditions:

- > Suitable temperature without appreciable variations over time
- > Controlled level of humidity
- > Protection from light
- > Absence of noise and vibrations
- > Absence of odours
- > Bottle kept horizontal.

All of these conditions are fully met in the Benessi Wine Cellar.

13.2 Conservation temperature

The space offered by the Wine Cellar and Cantina compartments, which can be expanded as necessary by using the TriMode compartment as a wine cellar, allows conservation of your best wines at three different temperatures.

The three compartments are initially set to the following temperatures:

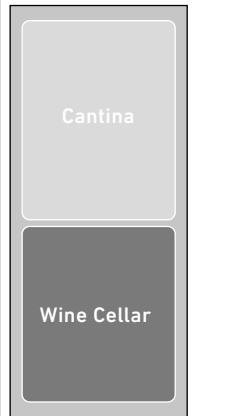
- > Cantina compartment
+12° C (53.6° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64,4° F)
- > Wine Cellar compartment
+10° C (50° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64,4° F)

All the temperatures can be modified according to the characteristics of the wines and personal preferences. However, you should attempt to keep the temperature as constant as possible over time.

Rapid and large-scale temperature variations can in fact cause dilation of the liquid and early aging of the wine.

You should also avoid very low temperatures (below 4° C - 39.2° F) which may lead to the formation of deposits and damage the aesthetic qualities of the wine.

All the compartments offer optimal conditions and take into account all these needs. It should however be noted that the Cantina compartment, in particular, is thermostatically controlled in a very precise manner and ensures the utmost care and attention over time of your most prized bottles.

Models with Cantina and Wine Cellar (0F)	
 The diagram shows two rectangular compartments stacked vertically. The top compartment is labeled 'Cantina' and the bottom compartment is labeled 'Wine Cellar'.	> Cantina compartment +12° C (53.6° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64,4° F) > Wine Cellar compartment +10° C (50° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64,4° F)

13. CONSERVATION OF WINES

13.3 Time of conservation

Improvement of wine over time and its duration usually depends on the character of the variety and its type. The following chart shows the best period of conservation and aging for various types in ideal conservation conditions offered by your appliance.

However, you should always follow the instructions of the winemaker, especially for fine wines.

TYPE OF WINE	CONSERVATION TEMPERATURE	TIME OF CONSERVATION
New wines (Vin Nouveau)	da 12° a 14° C	6 months
Sweet sparkling wines	da 8° a 10° C	1 year
Rosé	da 10° a 14° C	1 year
Semi-sparkling wines	da 10° a 12° C	1-2 year
Normal white wines	da 10° a 14° C	1-2 year
Light red wines	da 12° a 14° C	2 year
Dry sparkling wines	da 8° a 10° C	2 year
Classic sparkling wines	da 8° a 10° C	3-4 year
Barrique and Vigorous white	da 8° a 12° C	3-5 year
Normal red wines	da 14° a 16° C	3-5 year
Barrique and Vigorous red wines	da 14° a 18° C	7-10 year
Straw wines or Liqueurous wines	da 16° a 18° C	10-15 year

13.4 Consumption temperature

As a general rule, white wines should be served at a temperature between 10 and 12° C (50 and 53,6°F) and red wines between 12 and 14° C (53,6 and 57,2°F).

Some wines may however be best enjoyed at higher or lower temperatures.

You should also keep in mind that, during the summer, wine is generally enjoyed at lower temperatures than during the winter.

You should also consider the following:

White wines

White wines are normally not served at high temperatures, since they are generally more acidic than red wines and not very tannic. Therefore they are more enjoyable at low temperatures.

It is preferable to serve these wines between 10° C and 14° C (50°F and 57,2°F). Young, fresh and aromatic wines can also be served at 10° C (50°F), while less aromatic ones are served at 12° C (53,6°F). Temperatures between 12° C and 14° C (53,6°F and 57,2°F) are for soft, mature white wines that have been aged for some years in the bottle. Higher temperatures would favour the exaltation of the sweet character of the wine, at the expense of the acidity and flavour, which are considered pleasant and desirable characteristics of this type of wine.

Rosé

Rosé wine is served at the same temperature as white wines. It should be noted that these wines may include a certain amount of tannin and may therefore be preferable at higher temperatures. Therefore, they are served between 10° C and 12° C (50°F and 53,6°F), if young and fresh, and between 12° C and 14° C (53,6°F and 57,2°F) if robust and mature.

New wines (Vin Nouveau)

Due to the special processing they undergo, new vintage wines contain a low tannin content and are therefore more enjoyable if served between 12° C and 14° C (53,6 and 57,2°F).

Red wines

Since they contain more tannin and are less acidic, red wines are normally served at higher temperatures. Younger wines with less tannin are normally served between 14° C and 16° C (57,2 and 60,8°F), while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to 18° C (64,4°F). Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodied and tannic, may be served at 18°C (64,4°F) or even 20° C (68°F).

Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between 12° C and 14° C (53,6 and 57,2°F).

Sparkling wines

It is difficult to provide instructions to cover the wide variety of sparkling wines in available.

As a general rule, sweeter and more aromatic sparkling wines should be served at lower temperatures, down to 8° C (46,4°F), whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to 14° C (57,2°F).

Dry sparkling wines are usually served between 8° C and 10° C (46,4 and 50°F).

“Classic” sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as 12° C (53,6°F) for sparkling wines that have been aged for some time.

It is however advisable, especially for finer wines, to follow the suggestions and recommendations of the winemaker on the bottle.

Liqueur and straw wines

These types of wines can be served at temperatures between 16° C and 18° C (60,8 and 64,4°F), depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at 10° C (50°F).

Service temperature management for sparkling wines and Champagne

To ensure energy-efficient use of the wine cellar, it is important to consider the location and storage temperature of the different types of wine. In the case of sparkling wines and champagne, which require a lower serving temperature than the storage temperatures described above, it is advisable to adopt specific positioning strategies within the wine cellar. In a two-compartment wine cellar, sparkling wines and champagnes intended for service should be placed in the lower compartment. This makes the best use of the cellar's design features, as the cold tends to settle downwards, making it easier to maintain a lower temperature in this compartment. The ideal serving temperature for these wines is around 4° centigrade. However, it is important to note that if the lower compartment is set to maintain a temperature of 4° centigrade

for immediate service, despite the fact that the cellar is equipped with balancing resistors, it will be difficult, if not impossible, to maintain an adequate storage temperature in the upper compartment above 14° centigrade.

This happens because the low temperature in the lower compartment affects the environment of the upper compartment, reducing its ability to reach or maintain higher temperatures necessary for the optimal storage of other types of wine.

13. CONSERVATION OF WINES

13.5 Position of bottles

The sliding shelves are made of fine wood and contoured so as to hold bottles of the most classical traditional shape or of the most modern design.

Whether your collection holds fine bouteilles or petit bouteilles, they will be right at home in the Benessi Wine Cellar. A special accessory, avail-able on request, will let you place them in an inclined position, in order to display the labels of your most prized items.

Also Magnum bouteilles can be stored, provided you remove the shelf just above the one that will hold them.



Warning

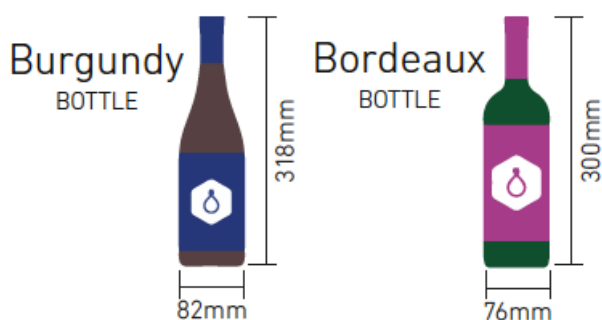
After a prolonged interruption of electrical power, once the electrical power is re-activated, an audible signal will indicate if the temperature has raised above normal levels. In addition to this the display will show for one minute the highest temperature detected inside the compartments, to allow the user to decide how to better use the food items.

After one minute the display will resume normal operation, while the Alarm button  will continue to blink.

Press the Alarm button  to display the highest recorded temperatures.

Example of storing standard-sized bottles

Below are the bottle sizes most commonly used by wine producers for white, red and sparkling wines. These dimensions provide the best capacity and correct positioning of the product on the wine shelves.



14. CARE AND CLEANING

14.1 Care and Cleaning

To clean the parts made of steel use a microfiber cloth and the sponge provided in the kit with the appliance. Always use the cloth and sponge in the direction of the steel's satin finish.

Every now and then, to polish the steel, wipe with a slightly damp microfiber cloth.

Do not use the sponge on aluminium parts, such as the handles and the profiles of the glass shelves.

You should use special care to keep the ventilation openings in the appliance or in the cabinet that houses it free of obstructions.



Nota

Scrupulously follow the detailed directions that can be found in the provided kit and never use abrasive or metallic products which could scratch and damage the satin finishing on the appliance permanently.

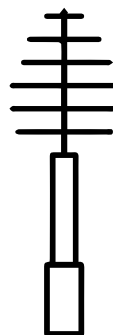
Before performing any sort of cleaning, disconnect the appliance from the electrical power supply.

Make sure you do not damage the refrigerant circuit in any way.



Warning

The use of chlorine-based detergents or similar that contains it should be avoided (bleach, hypochlorite, etc).



14.2 Condenser cleaning

A ventilation grille is located at the bottom. To clean it use a vacuum cleaner with a soft brush attachment at maximum power, sweeping it along the vent slits. In case of a significant dust build up, the ventilation grille can be removed to allow a more accurate cleaning of the filter.

14.3 Internal cleaning

- > Clean the internal and removable parts by washing them with a solution of lukewarm water with a small amount of dishwashing detergent.
- > Rinse and dry right away.
- > Do not use mechanical devices or other methods to speed up defrosting.



Note

Do not bring cold glass parts into contact with boiling water.

Do not wash any parts of the refrigerator in a dishwashing machine since this could damage or irreparably deform the parts.



Warning

Do not use water on the electrical parts, lights and control panel.

15. TROUBLESHOOTING GUIDE

15.1 Troubleshooting guide

If you notice malfunctions in your appliance, use this guide before calling Service. This guide may help you resolve the problem yourself or could provide important information to ensure rapid and effective service.

Malfunction message

A malfunction is usually indicated on the display. Problems that cannot be resolved by the user are signalled through a malfunction code.

The appliance does not work

Is the appliance connected to the electrical power supply?

Does electrical power arrive at the electrical socket?

Is the Unit key  activated?

Is the condenser clean?

The internal temperatures are higher than normal

Does the display show a malfunction code?

Is the temperature adjusted correctly?

Is the condenser clean?

Were the doors or drawers open for a long period of time?

Were large quantities of food recently inserted?

The appliance remains in function for a long time period

Bear in mind that during a very hot weather and with very high temperatures in the room it is normal that the compressor remains in operation for prolonged periods of time.

Were the doors or drawers open for a long period of time?

Were large quantities of food recently inserted?

Is the condenser clean?

Check that the doors are closed and that the food or containers do not obstruct the perfect closure of the door.

If you hear strange noises

It is normal to hear noise from the fans or compressors during the defrost phase.

Noise could be louder depending on the position of the appliance and the surrounding environment.

Condensation forms both inside and out

If the climate is very humid, the formation of condensation is normal. Opening the door or drawers for prolonged periods of time can contribute to the formation of condensation.

In any case, make sure that the doors are always perfectly closed.

The Refrigerator has frost or ice

Did you leave the doors open for a long period of time?

Do the doors close perfectly?

If the doors do not close perfectly, contact your installer.

Unpleasant odours inside the refrigerator

Clean the appliance completely as indicated in this manual.

Hermetically cover all the food. Do not conserve food for prolonged periods of time.

The doors are difficult to open

The appliance was designed to permit hermetic closure.

When the door is closed, a vacuum situation can occur: in this case it is necessary to wait a few seconds until the pressure balances before opening the door.

15.2 Malfunction indications appearing on the display

Display message	Malfunction description
Power Failure	Prolonged interruption of electrical power The appliance starts up again automatically and indicates the highest recorded temperatures.
Door open	Door open this message appears few minutes from the door opening
Cantina too warm	Cantina compartment too warm See the troubleshooting guide
Cantina too cold	Cantina compartment too warm Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Freezer too warm	TriMode compartment (freezer mode) too warm See the troubleshooting guide
Freezer too cold	TriMode compartment (freezer mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Error Code...	Functional problems call Customer Care who may help you to solve the problem or put you in contact with the nearest Service Agent
Check condenser	Check Condenser Every 6 months the display shows the message "Check Cond", clean the condenser and press for 5 seconds the Enter  button to reset.

> In case of anomalies, touch the button Alarm  and the display will show the anomaly message with its error number code.

> The message will be shown for 3 seconds, then it will go back to the home screen.

> For blocking the message on the screen, press on the display, the button info (). The message will be on the screen for 30 seconds, then it will go back to the home screen.

> In the case there is more than one error message, the display will show in time sequence the different anomalies messages.

ESPAÑOL



Este es el símbolo de advertencia de seguridad. Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:



ATENCIÓN

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.



PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!



ATENCIÓN

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este manual contiene instrucciones de funcionamiento para los usuarios del aparato. Conserve este manual en un lugar de fácil acceso para futuras consultas. La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar daños materiales, lesiones o incluso la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas al utilizar su aparato, siga las precauciones básicas, como las siguientes:

- > Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- > Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- > Este aparato está diseñado para refrigerar bebidas y alimentos y destinado al uso doméstico.
- > Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y otros entornos similares como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo cama y desayuno; y restauración y aplicaciones similares no minoristas.
- > No utilice cables de extensión o adaptadores.
- > Enchúfelo en una toma de corriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- > No quite la clavija de conexión a tierra.
- > Si está disponible, se puede añadir el kit para hacer hielo a algunos modelos. Consulte la etiqueta de serie situada en el interior del compartimento para almacenar alimentos del aparato para obtener información sobre el modelo del kit para hacer hielo.
- > Un técnico cualificado debe conectar la máquina de hielo (si la hay) y el aparato al sistema de suministro de agua (si el aparato tiene carga de agua incluida).
- > Si está presente, limpie la cubitera o el cajón de hielo con regularidad, utilizando únicamente agua potable.
- > El aparato debe conectarse solamente al suministro de agua potable (en caso de --- una conexión de agua).



ATENCIÓN

En caso de que se produzca un fallo en el suministro eléctrico, no intente hacer funcionar este aparato.



ATENCIÓN

Mantenga el área cerca del aparato despejada y libre de materiales combustibles y otros materiales y vapores inflamables.



ATENCIÓN

Mantenga las aberturas de ventilación, en el gabinete del aparato o en la estructura empotrada, libres de obstrucciones. No obstruya las aberturas de entrada o salida de aire del aparato.



ATENCIÓN

No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con propulsor inflamable en este aparato.



ATENCIÓN

No utilice otros aparatos eléctricos en el interior de los compartimientos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que estén aprobados por el fabricante.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA LA ELIMINACIÓN APROPIADA DE SU ANTIGUO REFRIGERADOR

ATENCIÓN

Peligro de asfixia

Retire las puertas o la tapa de su antiguo electrodoméstico.

El no hacerlo puede resultar en muerte o daño cerebral.

ATENCIÓN

Riesgo de atrapamiento de niños .

Antes de desechar su antiguo refrigerador o congelador:

- > Quite las puertas.
- > Deje los estantes en su lugar para que los niños no puedan trepar fácilmente al interior.
- > **IMPORTANTE:** El atrapamiento y la asfixia de niños no son problemas del pasado. Los refrigeradores desechados o abandonados siguen siendo peligrosos, incluso si van a permanecer en un lugar "solo unos días". Si se va a deshacer de su antiguo refrigerador, siga estas instrucciones para ayudar a prevenir accidentes.

Información importante que debe conocer sobre la eliminación de refrigerantes :

Deseche el refrigerador de acuerdo con las regulaciones federales y locales. Los refrigerantes deben ser desechados por un técnico de refrigerantes con licencia y certificado por la EPA de acuerdo con los procedimientos establecidos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA EL MANTENIMIENTO Y EL CUIDADO

PELIGRO

Riesgo de incendio o explosión debido a la perforación del tubo de refrigerante; siga atentamente las instrucciones de manipulación.

ATENCIÓN

La unidad contiene refrigerante inflamable.

Esta debe ser reparada únicamente por personal de servicio capacitado.

Utilice únicamente piezas de repuesto autorizadas por el fabricante. No utilice piezas que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas por uno mismo con una impresora 3D). Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar cualquier peligro. Cualquier equipo de reparación utilizado debe estar diseñado para refrigerantes inflamables. Siga todas las instrucciones de reparación del fabricante. Utilice un limpiador no inflamable.

ATENCIÓN

No perforo el tubo de refrigerante.No dañe el circuito de refrigerante.

ATENCIÓN

No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, que no sean los recomendados por el fabricante.

PELIGRO DE VUELCO

ATENCIÓN

El refrigerador puede volcarse cuando está siendo instalado debido a que la parte superior es pesada. Para evitar un peligro debido a la inestabilidad del aparato, debe fijarse de acuerdo con las instrucciones (véase el manual de instrucciones suministrado). Mantenga las puertas cerradas con cinta adhesiva hasta que el refrigerador esté completamente instalado. Dos o más personas deben mover e instalar el refrigerador. No seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves o incluso la muerte.

1. INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE

1.1 Advertencias de seguridad y peligro potencial

➤ Si este aparato sustituye a uno existente que deba retirarse o eliminarse, corte el cable de alimentación del aparato obsoleto. Esta acción impedirá que se cierre la puerta y nos aseguraremos de que el aparato no se convierta en una trampa peligrosa para los niños.

➤ Este aparato ha sido diseñado para refrigerar bebidas y alimentos y está destinado al uso doméstico.

➤ El uso previsto de este aparato es la refrigeración y conservación en frío de alimentos frescos y congelados en el hogar. Cualquier otro uso se debe considerar inapropiado.

➤ El aparato no se ha concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.

➤ El equipo se debe instalar siguiendo las instrucciones contenidas en la guía de instalación; en especial, es necesario **no obstruir las aberturas de ventilación del equipo ni de la estructura encastrable**.

➤ El aparato tiene un sistema de iluminación concentrada con lámparas LED. No mire fijamente a estas lámparas cuando estén encendidas, podría sufrir daños en la vista. Esta advertencia también figura en la etiqueta que va pegada en la parte interna de la puerta del refrigerador.

➤ Cuando el congelador esté en funcionamiento, no toque las superficies interiores de acero inoxidable con las manos húmedas o mojadas, la piel puede adherirse a las superficies muy frías.

➤ No utilice ningún tipo de equipamiento eléctrico dentro de los compartimentos de almacenaje de alimentos.

➤ Cuando coloque los estantes, no ponga los dedos en sus guías de deslizamiento.

➤ No coloque recipientes de líquidos inflamables cerca del aparato.

➤ No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: Apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga.

➤ No tocar los elementos de calentamiento en el exterior del aparato.

➤ Apagar el equipo y desconectarlo de la toma de corriente durante las operaciones de limpieza. Si no se llega fácilmente al enchufe, es una buena idea apagar el interruptor correspondiente o quitar el fusible que controla la toma de corriente a la que esté enchufado el aparato.

➤ Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico, la película de plástico o la espuma de poliestireno.

➤ Toda reparación debe ser realizada por un técnico de mantenimiento cualificado.

➤ No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, salvo que lo hagan bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones sobre el uso del aparato impartidas por una persona responsable de su seguridad. Si hay niños presentes, vigíelos para evitar que jueguen con el aparato.

➤ No dañe las tuberías del circuito del refrigerante del aparato.

➤ No guarde dentro de este aparato sustancias explosivas, como bombonas de aerosol con un gas propelente inflamable.

➤ La cantidad de gas refrigerante contenido en el equipo se indica en la placa de identificación aplicada dentro del equipo. Si el cable de conexión eléctrica está dañado, es necesario sustituirlo. Contactar con el servicio autorizado de atención al cliente o con un electricista cualificado para realizar esta operación.

➤ Las instalaciones o las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden ser peligrosas para el usuario y provocar daños en el equipo.

➤ Las reparaciones deben ser realizadas por el servicio autorizado de atención al cliente.

➤ Solo se permite el uso de piezas de recambio originales del fabricante. El fabricante solo garantiza el cumplimiento de los requisitos de seguridad del producto si se utilizan los componentes originales del fabricante.

➤ Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante, el servicio de asistencia o una persona con una cualificación similar.

➤ Conectar el equipo a una toma de 3 polos conectada a tierra

➤ No retire el polo de tierra.

➤ No utilice un adaptador.

➤ No utilice un cable alargador.

➤ Antes de efectuar cualquier mantenimiento, corte la corriente de todas las unidades.

➤ Si el CABLE DE ALIMENTACIÓN presenta daños, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico de mantenimiento o por otra persona cualificada con vistas a protegerse frente a cualquier peligro.

➤ En presencia de niños, es necesario vigilarlos para impedir que jueguen con el aparato.

➤ No modifique este aparato.

➤ No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios de cocina) en las ranuras del aparato.

➤ No toque (especialmente con las manos mojadas) los productos congelados ni se los lleve directamente a la boca.

➤ No guarde en el aparato sustancias inflamables, explosivas o volátiles.

➤ No guarde en el aparato sustancias explosivas, como bombonas de aerosol con propelentes inflamables.

- > Las botellas que contengan bebidas con alto contenido de alcohol deben estar bien cerradas y almacenarse en vertical.
- > Los compuestos orgánicos, los ácidos y los aceites esenciales pueden corroer las juntas y las superficies de plástico si se dejan en contacto con ellas durante periodos prolongados.
- > Para desenchufar el aparato, no tire del cable de alimentación.



Advertencia

> **Mantenga las aberturas de ventilación, en la caja del aparato o en la estructura empotrada, libres de obstrucciones.**

> **No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación que no sean los recomendados por el fabricante.**

> **No dañe el circuito refrigerante.**

> **No utilice aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante. Para aparatos que utilicen gases inflamables de soplado aislante, las instrucciones deberán incluir información relativa a la eliminación del aparato.»**

> **Cuando coloque el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado.**

> **No coloque varias tomas de corriente portátiles ni fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato.**

Para evitar la contaminación de los alimentos, siga las siguientes instrucciones:

- > La apertura de la puerta durante periodos prolongados puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- > Limpie periódicamente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos, así como los sistemas de drenaje accesibles.
- > Limpie los depósitos de agua si no se han utilizado durante 48 horas. Si el sistema está conectado a un suministro de agua y no se ha utilizado durante 5 días, deje correr el agua antes de volver a usarlo.
- > Almacene la carne y el pescado crudos en recipientes adecuados dentro del refrigerador, de modo que no entren en contacto con otros alimentos ni goteen sobre ellos.

> Los compartimentos para alimentos congelados de dos estrellas son adecuados para almacenar alimentos previamente congelados, conservar o preparar helado y elaborar cubos de hielo.

> Los compartimentos de una, dos y tres estrellas no son aptos para congelar alimentos frescos.

> Si el aparato de refrigeración va a permanecer vacío durante un período prolongado, apáguelo, descongélelo, límpielo y séquelo. Deje la puerta abierta para evitar la formación de moho en el interior del aparato.

> **La presión de la red de suministro de agua debe estar entre 0.05 MPa y 0.5 MPa (entre 0.5 bar y 5 bar). Presiones de funcionamiento diferentes pueden provocar un mal funcionamiento o fugas en el circuito hidráulico.**

En países como Dinamarca, Suecia, Finlandia y Noruega, la presión máxima de entrada de agua debe ser de al menos 1.0 MPa.

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES REFERENTES A LA SEGURIDAD Y EL MEDIOAMBIENTE

1.2 Durante el uso diario

- Las operaciones de limpieza y mantenimiento, destinadas a ser llevadas a cabo por el usuario, no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- No desescarche o limpie nunca el aparato con una limpiadora a vapor. El vapor puede penetrar en las partes eléctricas y causar un cortocircuito. ¡Riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice instrumentos puntiagudos o con bordes afilados para quitar la escarcha o las capas de hielo. Los racores del circuito de refrigeración podrían dañarse y dañar el equipo de manera irreparable. La fuga de refrigerante puede causar lesiones oculares o incendiarse.
- No utilice la base, los cajones o la puerta, etc. del aparato como soporte ni como punto de apoyo.
- Para la limpieza, desconectar la clavija de alimentación o apagar el interruptor de seguridad.
- Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable de alimentación o apague el interruptor correspondiente. No tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma de corriente.
- Las botellas que contiene bebidas con alto contenido de alcohol deben estar bien cerradas y almacenadas en vertical.
- Mantenga las partes de plástico y la junta de la puerta libres de aceite y grasa. Las grasas atacan el material plástico y la junta de la puerta, que se volverán porosos.
- No cubra ni obstruya nunca las aberturas de ventilación del aparato.
- No dejar que niños de menos de 8 años utilicen el equipo. Vigilar a los niños durante la limpieza y el mantenimiento.
- Según la normativa vigente, los niños entre 3 y 8 años de edad podrán sacar o meter alimentos en la aplicación, pero se desaconseja encarecidamente que los menores de 8 años realicen estas operaciones o utilicen el aparato en general.
- Mantenga a los niños menores de 8 años a una distancia segura, a menos que estén constantemente vigilados, y asegúrese de que no jueguen con el aparato.
- No utilice dispositivos mecánicos, eléctricos o químicos distintos a los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.
- No dañe el circuito de refrigeración (tanto si se puede acceder a él como si no).
- No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos destinados a los alimentos, a menos que sean de un tipo recomendado por el fabricante.
- En caso de daños en el circuito de refrigeración, evite utilizar llamas libres y ventile adecuadamente el lugar.
- No utilice el aparato o sus partes de forma distin-

ta a la especificada en este manual.

- Mantener la puerta abierta durante largos periodos puede provocar que la temperatura en los compartimentos del aparato aumente de manera considerable.
- Haga una limpieza frecuente de las superficies que puedan entrar en contacto con alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- Ponga en recipientes adecuados la carne y el pescado crudos antes de conservarlos en el aparato, de manera que no entren en contacto con otros alimentos ni goteen sobre ellos.
- Si se deja el aparato vacío durante largos periodos, apáguelo, elimine la escarcha, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar la proliferación de moho dentro del aparato.
- Nunca apoye objetos metálicos afilados como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el aparato mientras está en marcha.
- No utilice agentes de limpieza abrasivos o corrosivos (por ejemplo, polvos limpiadores, quitamanchas y estropajos y esponjas metálicos) sobre partes de vidrio.
- No se siente sobre el aparato.
- No se siente ni se apoye en la puerta ni en los cajones abiertos.
- No haga presión sobre la puerta ni la utilice para mover el aparato.
- No utilice aparatos eléctricos (por ejemplo, secadores de pelo) ni aerosoles para descongelar, las piezas de plástico podrían dañarse.
- No utilice el aparato para enfriar habitaciones bajo ningún concepto.
- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica en caso de avería o cuando deba realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- No guarde en el congelador líquidos en latas o recipientes de vidrio.
- No coloque objetos pesados sobre la parte superior del aparato.

Símbolos utilizados en el manual:



Nota

Recomendaciones para utilizar correctamente el aparato



Importante

Información para evitar daños al aparato



Atención

Información para evitar lesiones personales

1.3 Respeto del medio ambiente



- > Este aparato cumple con la Directiva Europea RAEE (2012/19/UE) y debe eliminarse separado de otros residuos al final de su vida útil.
- > Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de acuerdo con las directivas europeas vigentes.
- > Preste especial atención a los procedimientos correctos de eliminación de todos los materiales de embalaje.



Tensión eléctrica | Peligro de electrocución

Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
Saque el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.

- > El aparato no debe desecharse con los residuos urbanos. Infórmese en el centro de recogida local para la eliminación de los materiales reciclables.
- > En caso de eliminación, corte el cable de alimentación e impida el cierre de la puerta.
- > Durante la eliminación del aparato, evite dañar el circuito de refrigeración.
- > El aparato no contiene sustancias peligrosas para la capa de ozono atmosférico, ni en el circuito de refrigeración ni en el aislamiento.
- > Embalamos nuestros aparatos con materiales no contaminantes y reciclables.
- > Entregue los materiales de embalaje a un centro de reciclaje adecuado.



Embalajes de plástico | Peligro de ahogamiento.

No deje sin vigilancia el embalaje ni ninguna de sus partes. No permita que los niños jueguen con bolsas de plástico del embalaje.

1.5 Información para las autoridades reguladoras.

- > Para las comprobaciones EcoDesign, la instalación y la preparación del aparato deben ser conformes con la normativa EN 62552.
- > Los requisitos de ventilación, dimensiones y espacio mínimo desde la pared posterior se indican en el capítulo "Instalación" de este manual.
- > Póngase en contacto con el fabricante para obtener más información.

1.6 Para ahorrar energía

- > El uso adecuado del aparato, el embalaje correcto de los alimentos, la temperatura constante y la higiene de los alimentos influye en la calidad de conservación.
- > Reduzca el tiempo y el número de aperturas de la puerta para evitar un calentamiento excesivo de las celdas.
- > Limpie periódicamente el condensador para evitar pérdidas de eficiencia de la máquina.
- > Descongele los alimentos congelados en la celda frigorífica para recuperar en esta el frío acumulado por los alimentos congelados.

2. INSTALACION

2.1 Instalación

La instalación debe ser realizada correctamente, respetando las instrucciones de la guía específica de instalación que se suministra con el equipo



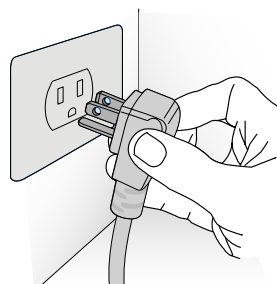
Advertencia

Si algún modelo prevé conexiones de agua, realizarlas antes de conectar la máquina a la instalación eléctrica.

- > Es obligatoria la conexión de tierra según los modos previstos por las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- > Coloque el aparato con la ayuda de una segunda persona.
- > No use la puerta abierta como palanca para colocar el aparato.
- > No ejerza presiones excesivas en la puerta abierta.
- > El aparato no debe colocarse cerca de fuentes de calor. Si no es posible, es necesario utilizar un panel aislante adecuado.
- > El aparato no debe exponerse a la irradiación solar.
- > No coloque el aparato en ambientes exteriores.
- > Asegúrese de que la instalación y las intervenciones de asistencia sean realizadas por personal cualificado respetando las normas vigentes.
- > Cerciórese de que la conexión eléctrica sea realizada por personal técnico habilitado.
- > Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica está dañado, póngase en contacto rápidamente con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituir el cable, a fin de evitar cualquier riesgo.
- > Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), dotarse siempre de equipos de protección individual.
- > Antes de cualquier intervención en el aparato, desenchufe el aparato de la red eléctrica general.
- > Si se ha instalado cerca de otro frigorífico, consulte la guía de instalación.
- > No intente nunca reparar el aparato usted solo o sin la intervención de un técnico cualificado.
- > No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- > **ATENCIÓN:** Durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no esté atrapado ni dañado.
- > Para evitar una falta de estabilidad del aparato, instálelo y fíjelo correctamente como indican las instrucciones contenidas en el manual de instalación.
- > Este aparato puede utilizarse hasta una altura máxima de 2000 metros por encima del nivel del mar.

2.3 Conexión a la red eléctrica

El aparato funciona a 115 V CA, 60 Hz y está equipado con un cable de alimentación con un enchufe de 3 clavijas con toma de tierra, que debe conectarse a un receptáculo de pared correspondiente de 3 clavijas (15 amperios) con toma de tierra.



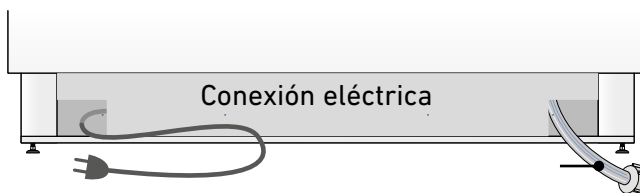
Importante

No utilizar alargadores ni adaptadores múltiples de conexión.



Advertencia

En presencia de redes eléctricas alimentadas con energías alternativas, es obligatorio instalar el kit para energías alternativas para integrar el equipo en la red eléctrica.



2.4 Conexión a la red eléctrica

Poner atención para no dañar el circuito de refrigeración. El circuito contiene isobutano (R600a), un gas natural con un alto nivel de compatibilidad ambiental que, no obstante, es inflamable.

> Si el circuito de refrigeración se daña, asegúrese de que no se generan llamas libres o chispas en el local. Ventilar el ambiente.



Advertencia

No intentar utilizar adaptadores roscados de jardín ni tubos de alimentación trenzados para no dañar las roscas de la conexión de agua del equipo.

3.1 Para conocer bien su frigorífico

Gracias por haber comprado su nuevo frigorífico. A partir de hoy podrá utilizar nuestro innovador sistema de conservación para mantener los alimentos en óptimas condiciones.

En este Manual de usuario encontrará respuesta a muchas de las preguntas sobre las características del producto y su funcionamiento.

3.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños sufridos por personas y cosas provocados por:

- > uso del aparato diferente del previsto;
- > falta de respeto de las prescripciones del manual de uso;
- > modificación incluso de una sola parte del aparato;
- > utilización de recambios no originales.

3.3 Responsabilidad del fabricante

- > En caso de avería del aparato, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica y asegúrese que únicamente personal cualificado realiza la reparación.
- > Asegúrese de que dispone del modelo y del número de serie indicados en la placa del producto.
- > Utilice solo recambios originales.
- > No intente nunca reparar el aparato usted solo o sin la intervención de un técnico cualificado: además de las consecuencias relativas a la seguridad, podría anular la garantía.
- > Los recambios originales relevantes para el funcionamiento según el correspondiente reglamento Ecodesign se pueden obtener de nuestro servicio de asistencia a clientes durante un periodo de al menos 10 años a partir de la puesta en circulación del aparato en el Espacio Económico Europeo.
- > Puede obtener información detallada sobre la duración de la garantía y sobre las condiciones de esta en cada país en nuestro servicio de asistencia a clientes, en el vendedor o en nuestra página de Internet.
- > Si necesita mayor información, no dude en contactar con el Centro de Asistencia Técnica a través de nuestro número gratuito.



Importante

Antes de llamar, tome nota del número de serie de su aparato, que se encuentra en el certificado de garantía y en la placa del número de serie que está dentro del compartimento refrigerador, en el lado opuesto a la apertura de la puerta.

3.4 Datos técnicos

El refrigerante, el contenido útil y los otros datos técnicos se indica en la placa de identificación.

En la página Internet pueden consultarse más información sobre el modelo elegido:

<https://www.benessi.com>

(solo para los países del espacio económico europeo). Siga las indicaciones relativas a la búsqueda del modelo. Se reconoce el modelo por la marca antes de la barra del código de producto (E-N.1) en la placa del producto. Como alternativa, la indicación del modelo está también en la primera línea de la etiqueta energética UE.

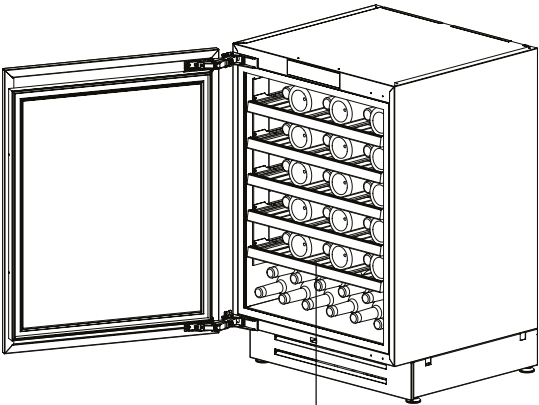
3. ANTES DE INICIAR

3.5 Placa del producto

La placa del producto muestra los datos técnicos, el número de serie y el modelo. La placa del producto no debe quitarse nunca.



Ubicación de la placa de características dentro del compartimento.



La placa de identificación se encuentra en el interior del equipo, en la esquina inferior izquierda.

BENESSI			
Gross capacity (l)		MODEL	
Net capacityFridge (l)		UCW602TGM	Modelo .
Net capacityFresco (l)	143		
Net capacityFreezer(l)		TYPE	Tipo .
Freezing Capacity (kg/12h)			
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)		SERIAL NUMBER	Número de serie .
Refrigerant Freezer (gr)	30,0	F20230507000016	
Refrigerant Type			
Climatic Class	R600a		
Defrost Heater(W)	SN/T		
Total Absorbed Current(A)	30		
Voltage (V~)	1.5		
Frequenzy (Hz)	220-240 V		
Lighting Neon/Led(W)	50-60Hz		
Temperature Rise Time	0		
MADE IN ITALY			
		CE	Características .

Clase de funcionamiento climático

- > SN (Subnormal) da + 10°C a + 32°C
- > N (Normal) da + 16°C a + 32°C
- > ST (Subtropical) da + 18°C a + 38°C
- > T (Tropical) da + 18°C a + 43°C

4. CARACTERÍSTICAS

4.1 Características del hueco de instalación: Wine Cellar Premium Indoor

- Totalmente integrado / paneles frontales personalizados.
- E** - espacio para pasar el cable

Altura del hueco

Mín 873 mm - Máx 900 mm

Anchura mínima del hueco

UCW601TP: 600 mm

UCW602TP: 600 mm

Profundidad mínima del hueco

600 mm

Dimensiones con puerta abierta

1193 mm

Ángulo de apertura de la puerta

115° / 90° opcional

Anchura

598 mm

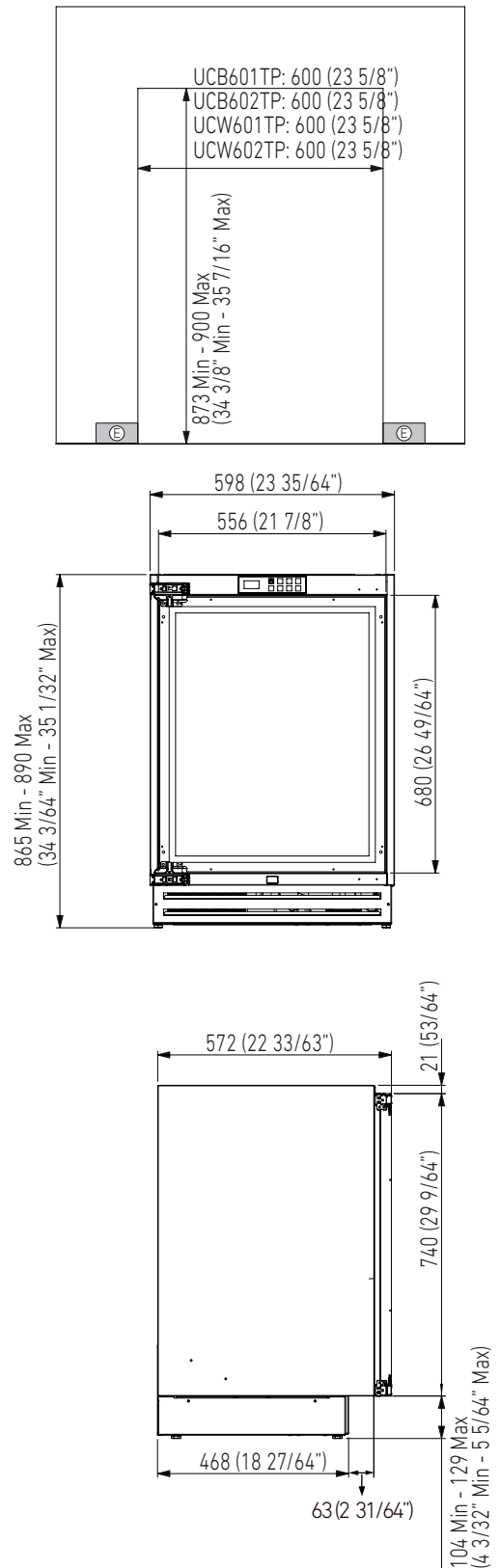
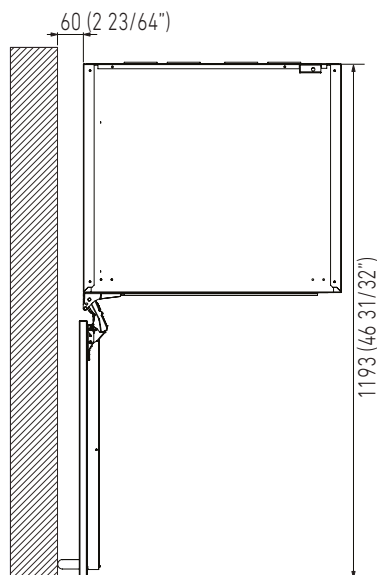
Altura del equipo

Mín 865 mm - Máx 890 mm

Profundidad con puerta (sin panel)

572 mm

Las dimensiones se expresan en milímetros y en pulgadas entre paréntesis



4. CARACTERÍSTICAS

4.3 Características del hueco de instalación: Wine Cellar Premium Outdoor

-Built-in con frontal y asas, en acero inoxidable.

E - espacio para pasar el cable

Altura del hueco

Mín 873 mm - Máx 900 mm

Anchura mínima del hueco

UCW601TPO: 600 mm

UCW602TPO: 600 mm

Profundidad mínima del hueco

600 mm

Dimensiones con puerta y asa abierta

1148 mm

Ángulo de apertura de la puerta

115°

Anchura

598 mm

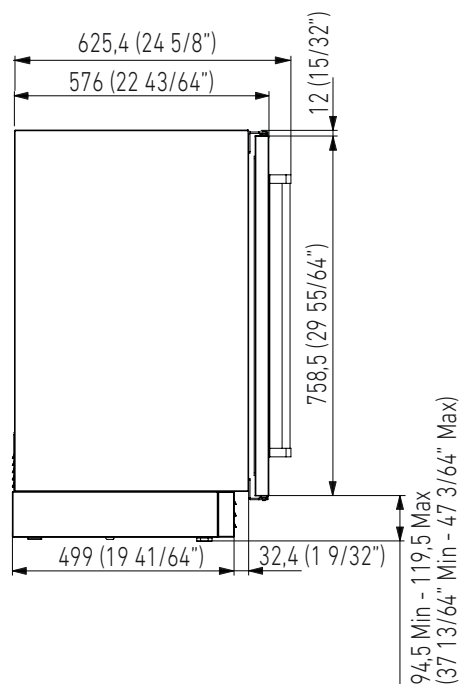
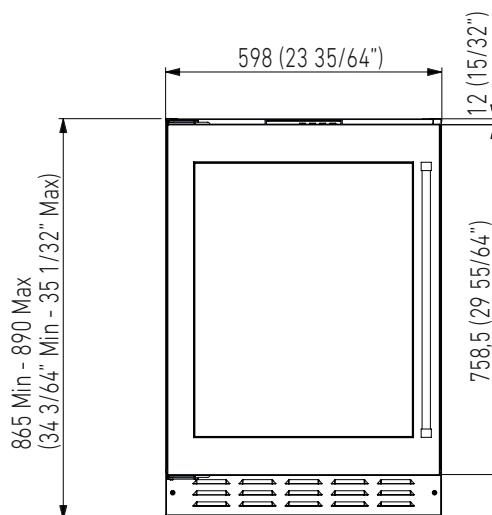
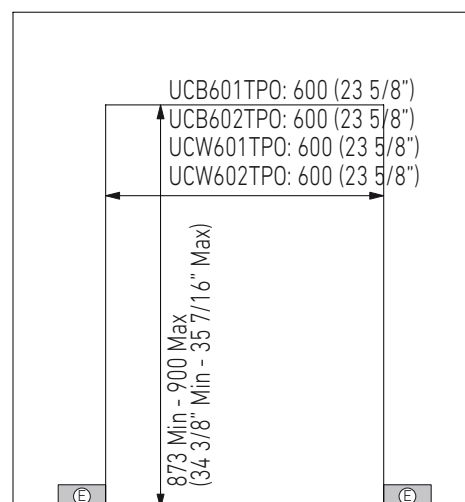
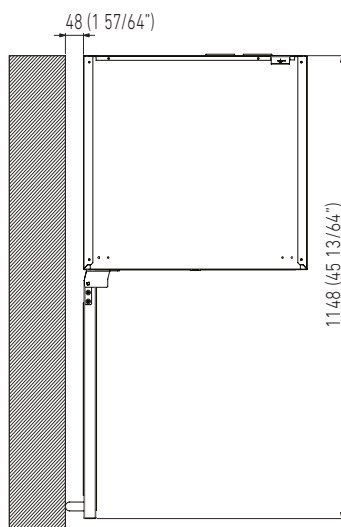
Altura del equipo

Mín 865 mm - Máx 890 mm

Profundidad con puerta

576 mm

Las dimensiones se expresan en milímetros y en pulgadas entre paréntesis

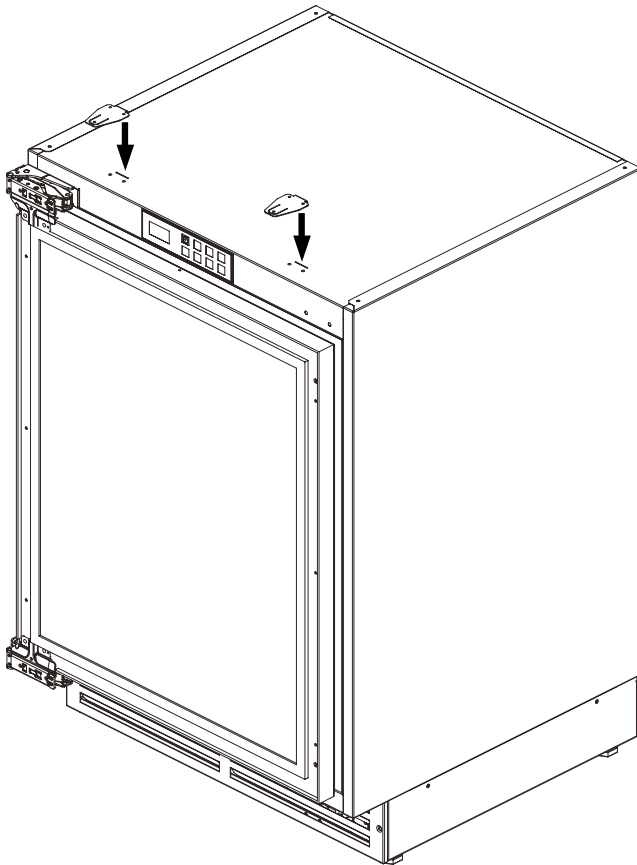


5.3 Soporte antivuelco



El soporte antivuelco se ha de instalar para impedir que la unidad se incline cuando las puertas están completamente abiertas.

TOP MOUNT



Realizar lo siguiente:

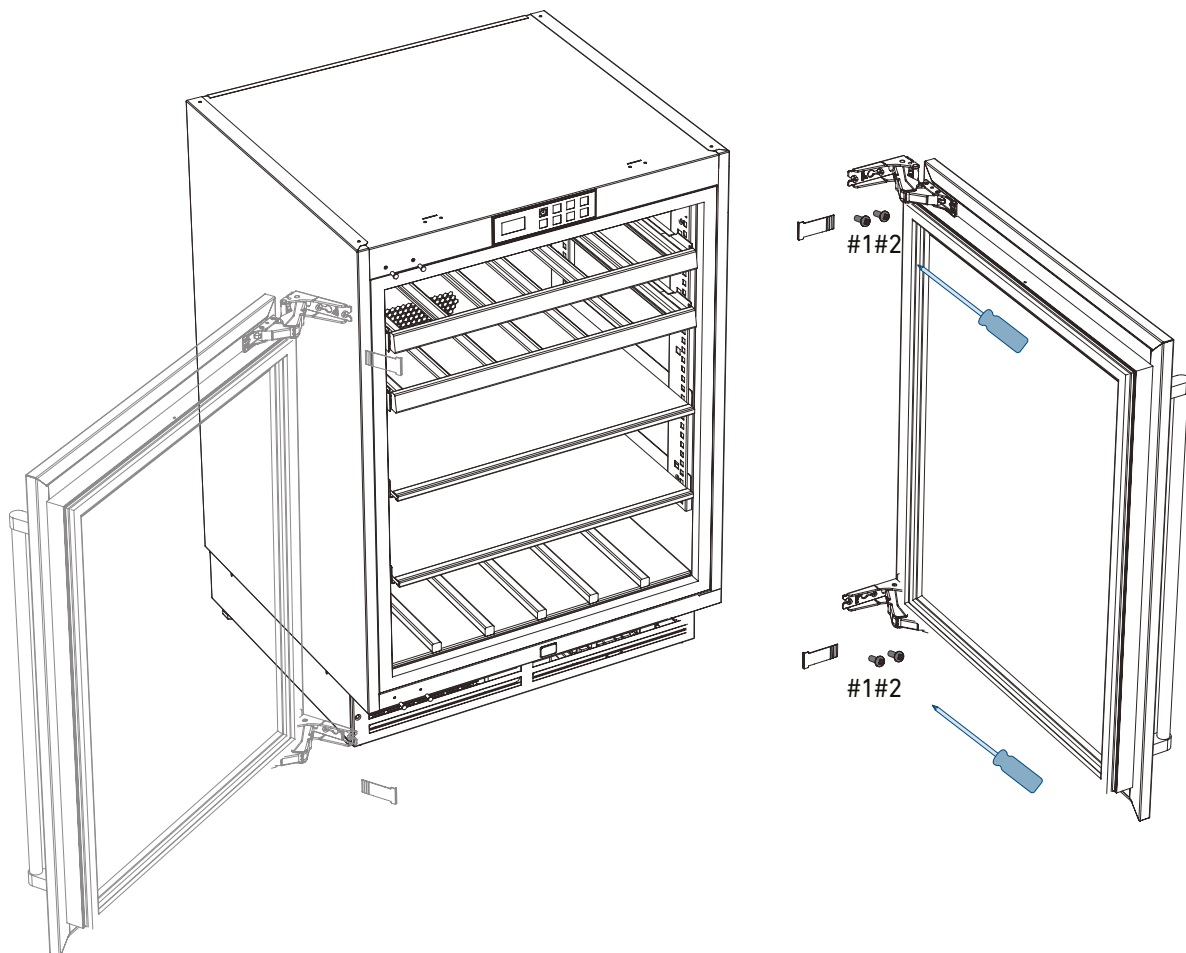
El kit para el soporte antiinclinación incluye un manual de instalación/uso y cuidados:

- > Colocar el soporte antivuelco en la encimera de la unidad (consultar la imagen)
- > Colocar la unidad dentro del compartimento de instalación. Nivelar el equipo alineándolo con el compartimento.
- > Fijar los soportes antivuelco a la superficie para bloquear la unidad.

6. BISAGRA

6.1 Modificar la mano de apertura de la puerta (modelos Indoor)

- Abrir la puerta
- Desmontar las tapas de plástico de la bisagra.
- Sujetar la puerta en posición abierta y utilizar un destornillador para desmontar los tornillos #1 y #2 de las dos bisagras.
- No desmontar las bisagras de la puerta.
- Quitar los tapones de los orificios superiores y colocarlos en los orificios del lado opuesto de la unidad.
- Colocar sin apretar a fondo el tornillo #1 en el orificio opuesto de la unidad.
- Girar la puerta y alinear las bisagras con el tornillo #1 para colocar la puerta.
- Colocar el tornillo #2 y apretar a fondo.
- Comprobar que la junta esté alineada con el tope de plástico del frontal de la unidad.
- Colocar las tapas de plástico de las bisagras.

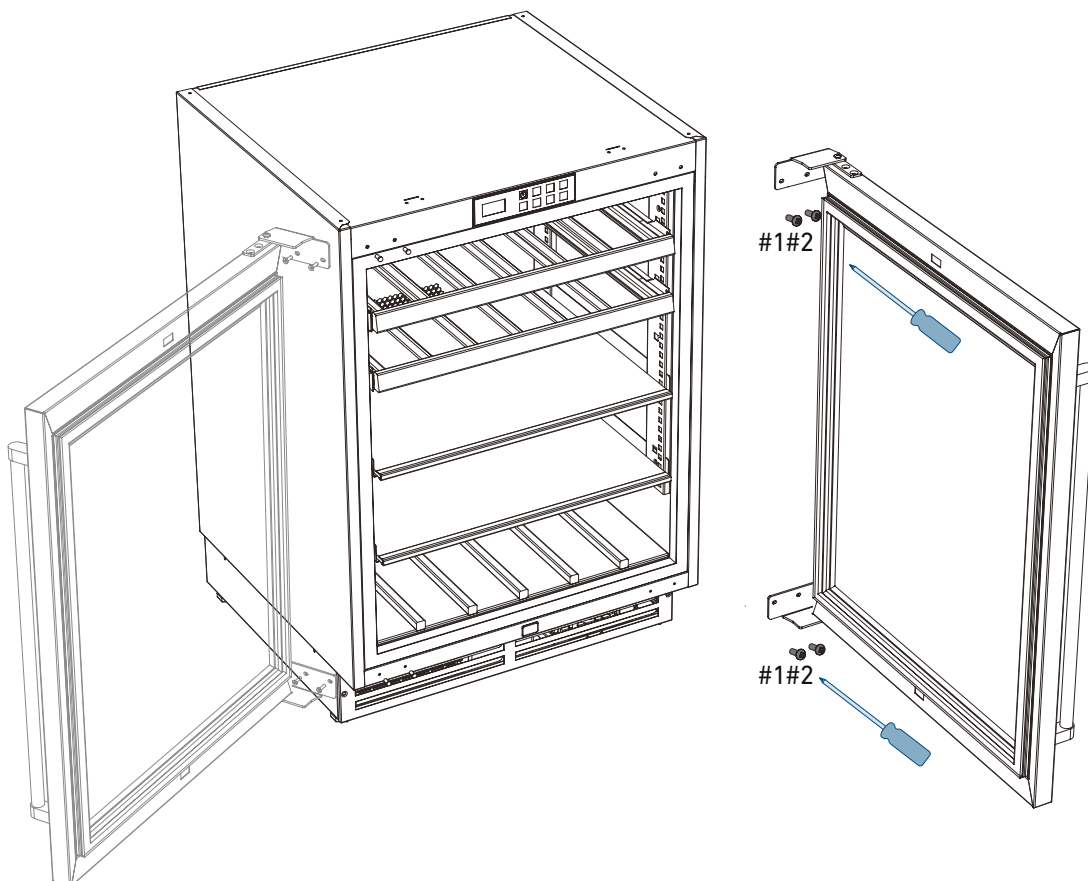


6.2 Modificar la mano de apertura de la puerta (modelos Outdoor)



Las bisagras de las puertas Outdoor tienen un resorte precargado. No desmontar nunca las bisagras de la puerta de acero inoxidable.

- > Abrir la puerta
- > Sujetar la puerta en posición abierta y utilizar un destornillador para desmontar los tornillos #1 y #2 de las dos bisagras.
- > No desmontar las bisagras de la puerta.
- > Quitar los tapones de los orificios superiores y colocarlos en los orificios del lado opuesto de la unidad.
- > Girar la puerta y alinear las bisagras con el tornillo #1 para colocar la puerta.
- > Colocar el tornillo #2 y apretar a fondo.
- > Comprobar que la junta esté alineada con el tope de plástico del frontal de la unidad.



6. MONTAJE DE LOS PANELES

6.3 Dimensiones de los paneles embellecedores

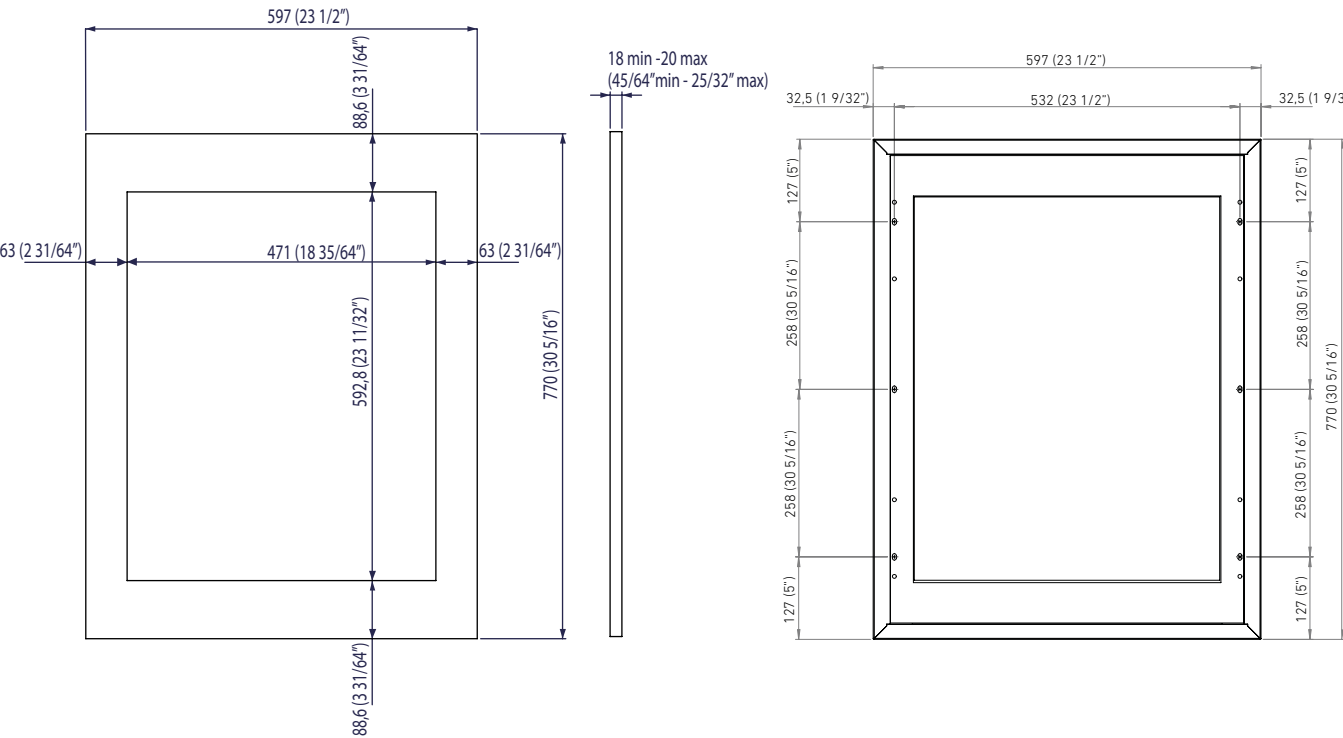
MARCO INTEGRADO

Las manillas se deben instalar en el panel antes de montar la puerta que el panel reviste.

El espesor del panel no debe ser inferior a 18 mm y el peso de los revestimientos no debe superar los 10 kg (20 lbs).

Dimensiones de los paneles embellecedores: Modelos UCB y UCW

Dimensiones de los paneles embellecedores: Modelos UCB y UCW



Modelos Premium Indoor		Espesor y peso del panel decorativo		
Anchura		60 cm (24")	75 cm (30")	90 cm (36")
Modelos UCB UCW	Espesor	min 18mm (45/64") max 20mm (25/32")	-	-
	Peso máximo	max 8 kg (17 lb)	-	-

6.4 Montaje de las manillas

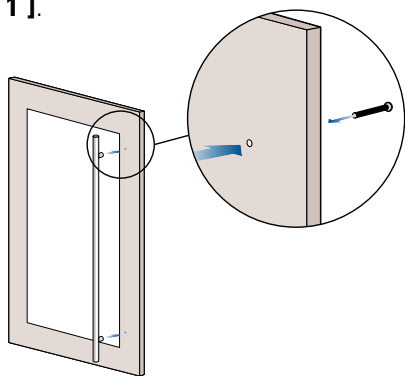


Las manillas se deben montar en los paneles antes de su aplicación en el aparato.

Realizar lo siguiente:

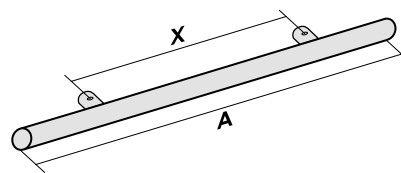
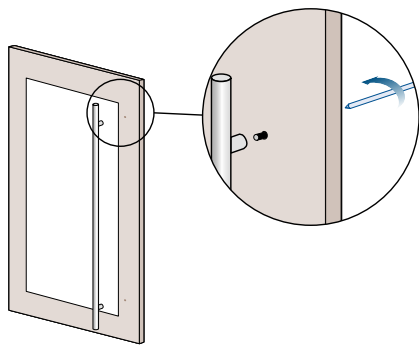
> Realizar dos orificios con la taladradora en la parte posterior del panel como muestra la figura inferior [1].

1



> Colocar la manilla sobre los orificios e introducir los tornillos a través del panel y dentro del soporte de la manilla [2].

2



Ø 30 mm	CÓDIGO DE MANILLA		
	H08	H07	H05
Longitud A	794 mm (31 1/4")	644 mm (25 3/8")	494 mm (19 5/8")
Distancia entre ejes X	480 mm (18 7/8")	490 mm (19 1/4")	340 mm (13 3/8")
Serie	90	75	60

Ø 18 mm	CÓDIGO DE MANILLA		
	HC8	HC7	HC5
Longitud A	794 mm (31 1/4")	644 mm (25 3/8")	494 mm (19 5/8")
Distancia entre ejes X	776 mm (30 1/2")	626 mm (24 5/8")	476 mm (18 3/4")
Serie	90	75	60

6. MONTAJE DE LOS PANELES

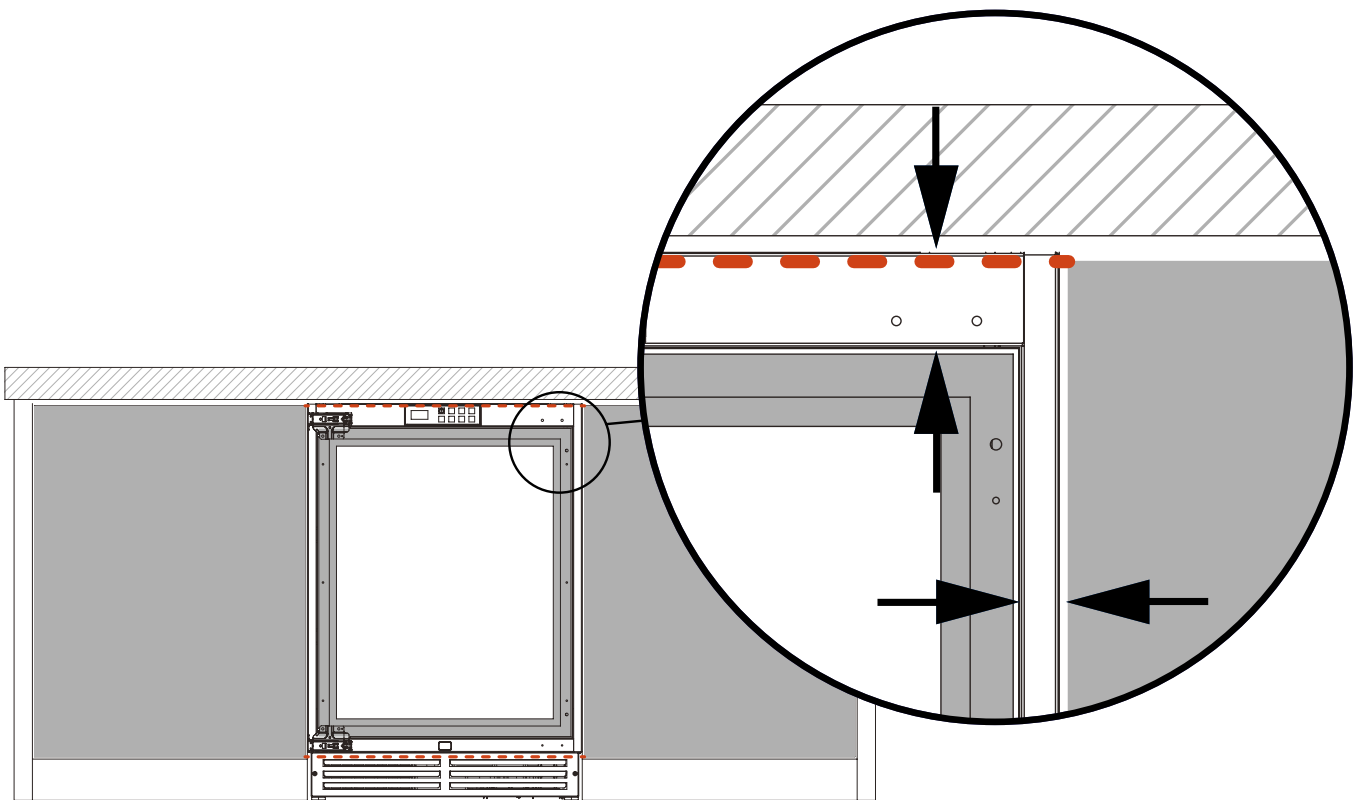
6.5 Instalación de los paneles embel- lecadores

Tras fijar la unidad dentro del compartimento y apretar los tornillos de los soportes antivuelco, la máquina no podrá moverse y se podrán tomar las medidas para fijar el panel.

> Medir la distancia entre el marco de aluminio de la puerta y los tableros de los muelles adosados. Restar los milímetros necesarios para obtener la fuga entre paneles deseada.

> Centrar el panel tanto en sentido horizontal como vertical marcando las referencias en él.

> Repetir las medidas en la parte posterior del panel.



6.6 Fijación de los paneles a la puerta



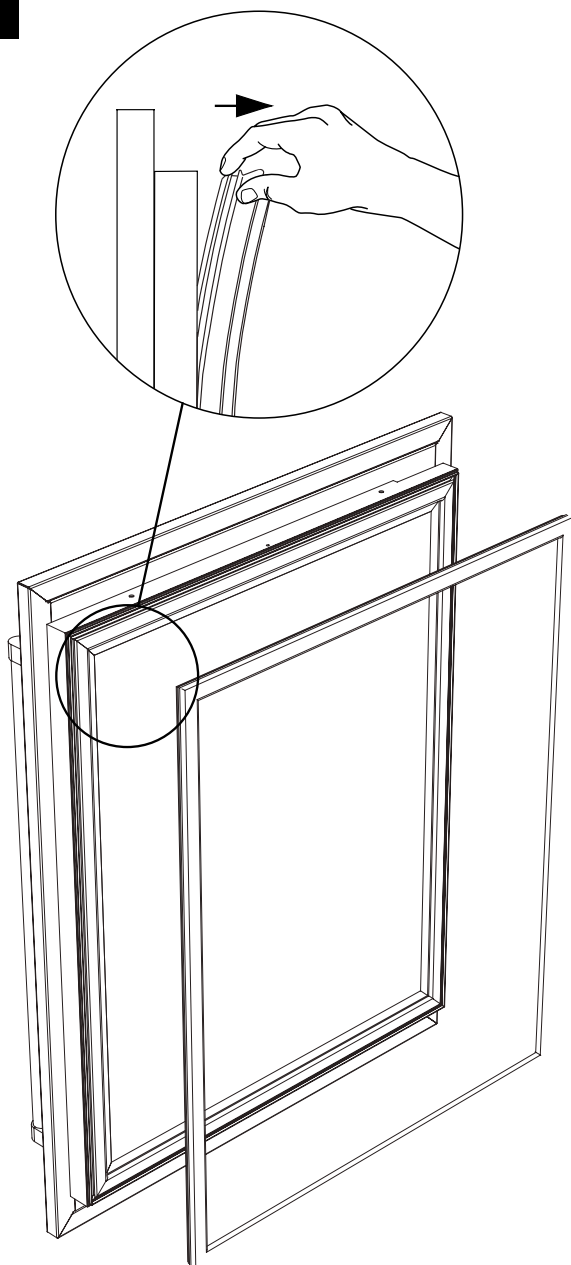
Antes de iniciar la instalación, comprobar que la manilla esté instalada en el panel de revestimiento antes de colocarlo sobre la puerta.

Realizar lo siguiente:

> Abrir la puerta y quitar la junta con cuidado empezando por la esquina. Extraer la junta del canal [1].

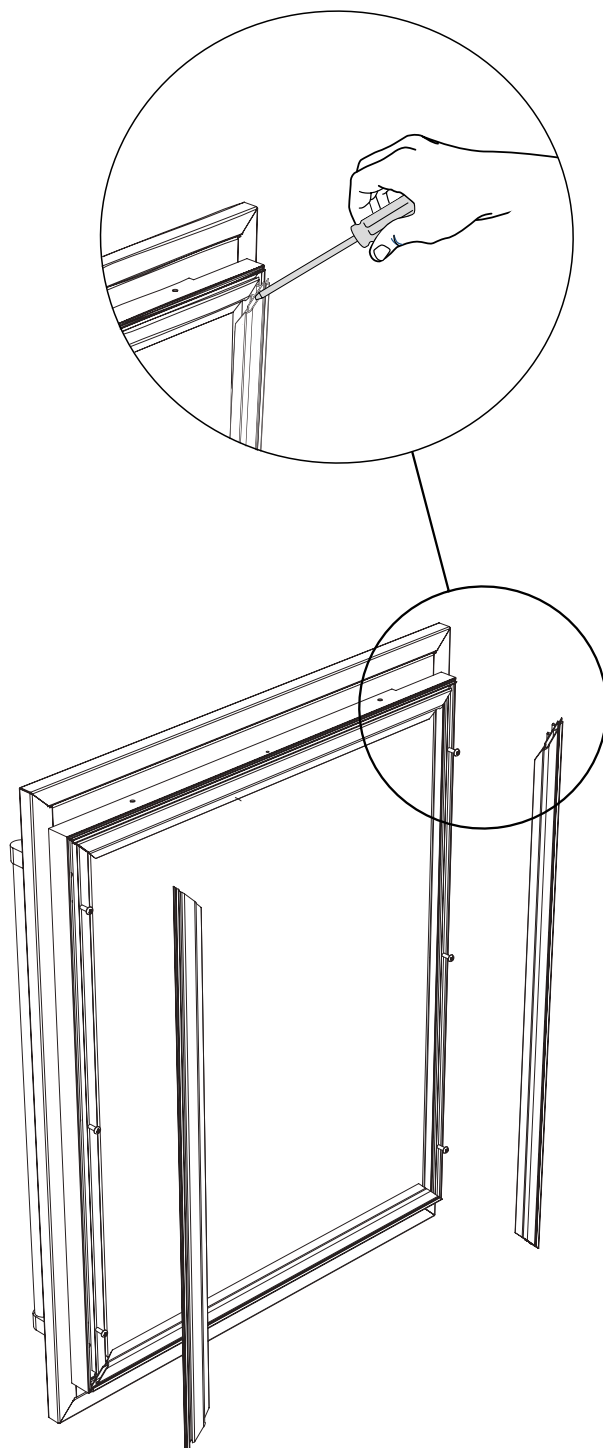
> Una vez desmontada, apoyar la junta sobre una superficie plana.

1



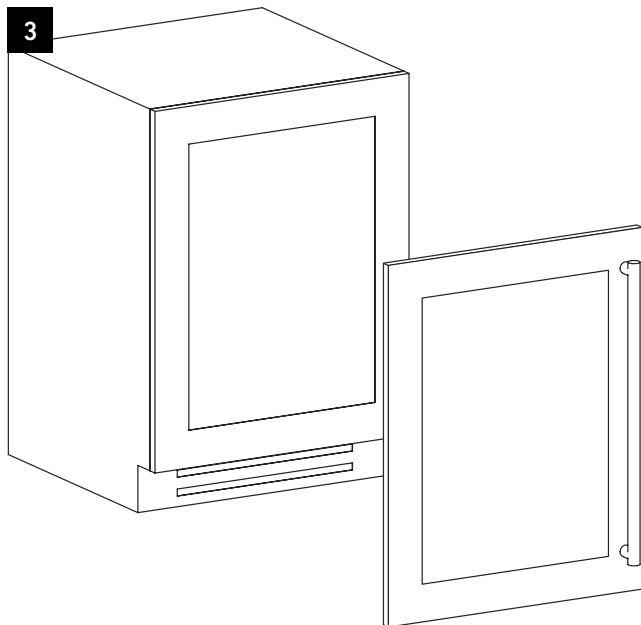
> Quitar los dos perfiles de plástico verticales empezando por la esquina [2].

2

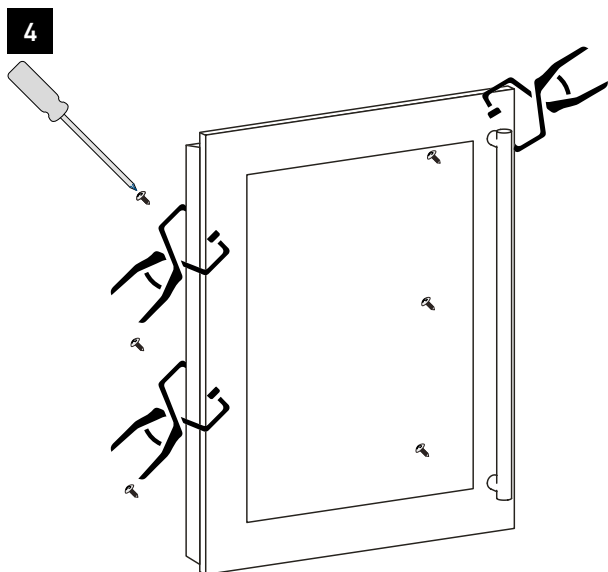


6. MONTAJE DE LOS PANELES

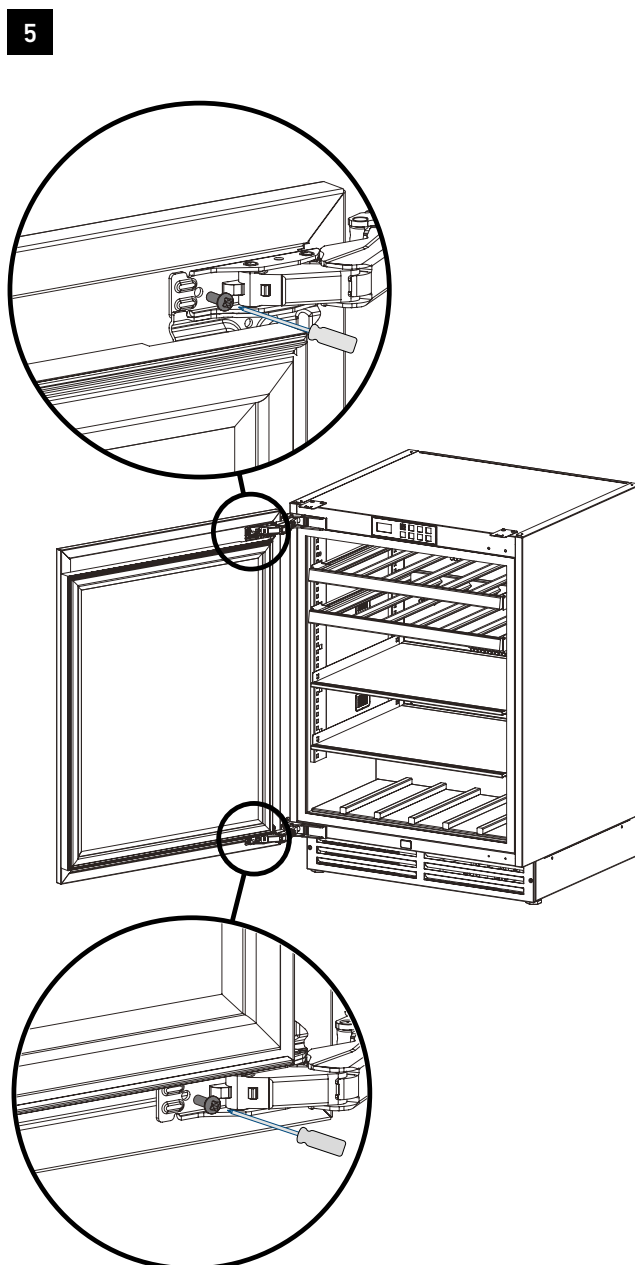
- > Abrir la puerta.
- > Colocar el panel frente a la puerta de cristal respetando las referencias indicada en el punto 7.3 [3].
- > Fijar el panel con las mordazas.



- > Localizar 6 de los tornillos M5*38 mm que se suministran de serie con vuestra unidad [4]. Colocar un tornillo en cada uno de los 6 orificios y enroscarlos sin apretar a fondo.
- > Desmontar las mordazas de la puerta.
- > Colocar los soportes verticales empezando por la esquina.
- > Colocar la junta con cuidado empezando por la esquina.

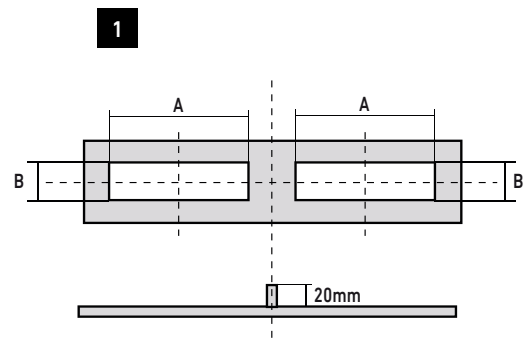
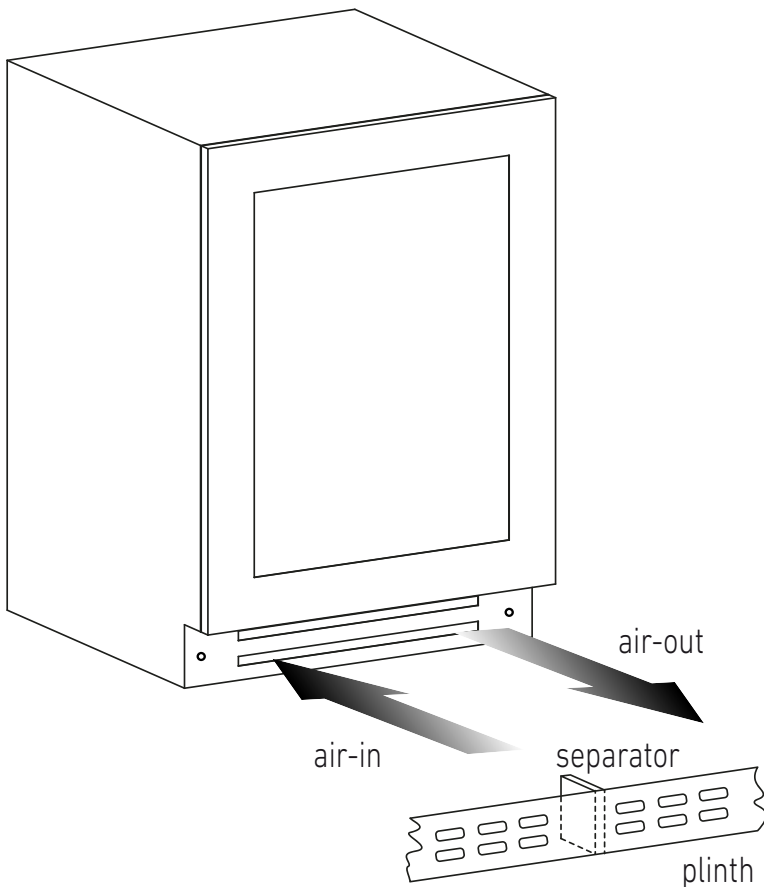


- > Tras comprobar que el panel está alineado correctamente, apretar los últimos dos tornillos en las bisagras [5].



5.1 Ventilación

Un sistema de aire forzado garantiza la ventilación a través de una rejilla situada en la parte inferior de la unidad.



A	200mm (7 7/8")
B	60mm (2 3/8")

Si el diseño de la cocina incluye un pedestal, este se deberá perforar y separar para garantizar el flujo de aire necesario.

Los orificios pueden tener cualquier tipo de forma y tamaño siempre y cuando equivalgan al 50% del pedestal. **[4]**

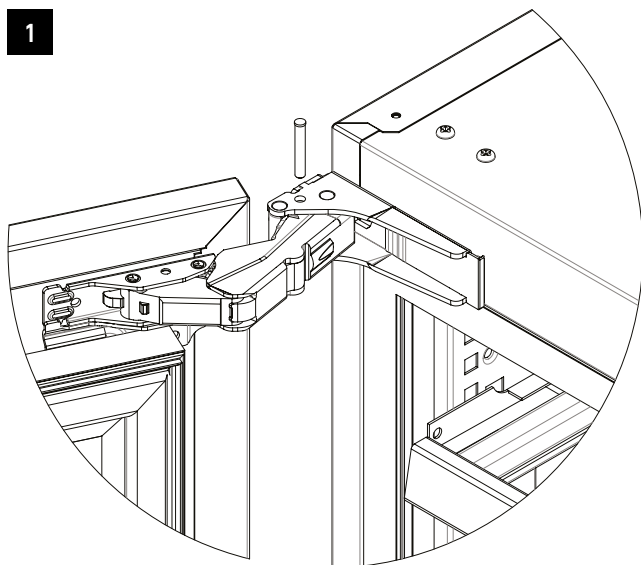


No bloquear ni cubrir nunca la entrada ni la salida de aire.

6. APERTURA DE LA PUERTA

6.1 Apertura de la puerta

La puerta de la unidad se abre a 115°. Es posible bloquear la apertura a 90° utilizando el perno que se suministra junto con el equipo, antes de colocar la unidad debajo del mueble.



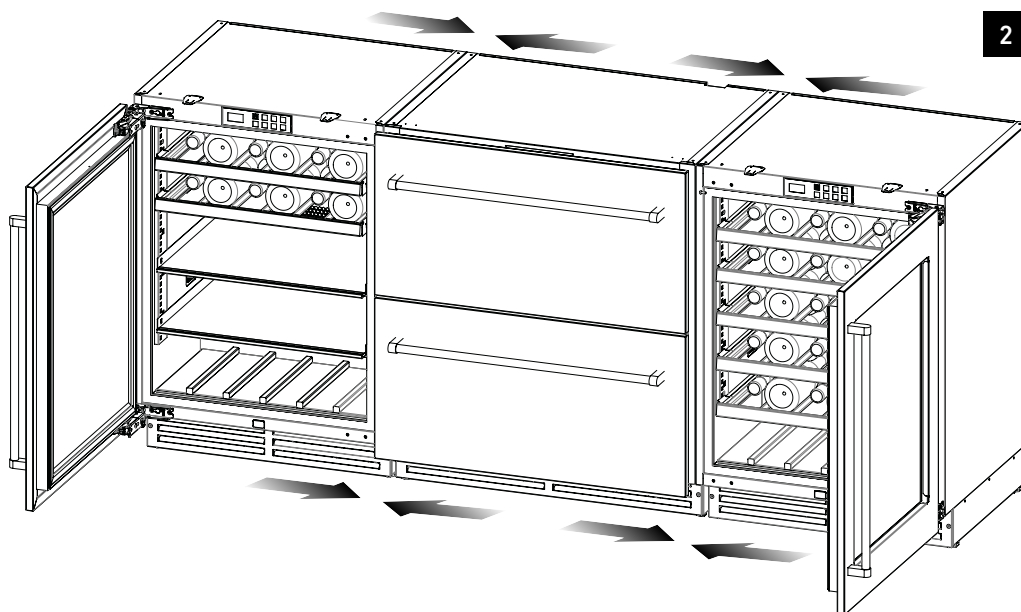
Instalación con tope de bisagra a 90°

- > Abrir la puerta a 90°
- > Deslizar el perno en orificio como muestra la foto [1]
- > Si es necesario, utilizar un martillo para introducir el perno en la posición final.

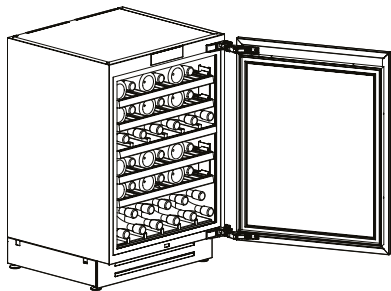
7. INSTALACIÓN FINAL

7.1 Control final de instalación

- ✓ Comprobar que los pies estén montados correctamente.
- ✓ Comprobar que la conexión a la acometida de agua no pierda y que se pueda acceder con facilidad a la llave de paso.
- ✓ Comprobar que la conexión eléctrica se haya realizado correctamente y que se pueda acceder con facilidad a la clavija y al interruptor onipolar específico.
- ✓ Comprobar que los equipos estén alineados con los muebles adosados.
- ✓ Comprobar que se haya eliminado la cinta adhesiva y las protecciones interiores o exteriores.
- ✓ Comprobar la solidez de las puertas y el deslizamiento de los cajones y los anaqueles.
- ✓ Verifique la alineación si se instalan 2 o más modelos uno al lado del otro; (no hay kits para unir el equipo). [2]

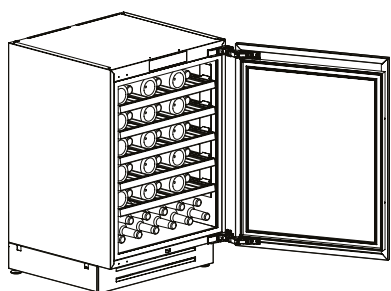


8.1 Componentes principales



ENFRIADOR DE BOTELLAS DE VINO 2 TEMPERATURAS:

- > Cámara interior de acero inoxidable AISI 304
- > Revestimiento del bastidor de acero inoxidable AISI 304
- > Panel de mandos interactivo OLED con pantalla
- > Sistema de posicionamiento de los anaqueles modular
- > Anaqueles para botellas
- > Iluminación LED blanca y ámbar
- > Puerta reversible
- > Puerta de cristal con protección UV y gas argón



ENFRIADOR DE BOTELLAS DE VINO 1 TEMPERATURA:

- > Cámara interior de acero inoxidable AISI 304
- > Revestimiento del bastidor de acero inoxidable AISI 304
- > Panel de mandos interactivo OLED con pantalla
- > Sistema de posicionamiento de los anaqueles modular
- > Anaqueles para botellas
- > Iluminación LED blanca y ámbar
- > Puerta reversible
- > Puerta de cristal con protección UV y gas argón

9. ANTES DE PONER EN SERVICIO EL APARATO

9.1 Control electrónico

El innovador sistema de control electrónico diseñado por Benessi mantiene la temperatura constante en las 2 zonas de temperatura y la muestra en la pantalla del panel de control. También permite la interacción con el usuario, lo que hace posible personalizar los ajustes de las diversas funciones y recibir mensajes sonoros y/o visuales en caso de que se produzca algún fallo de funcionamiento del aparato.

9.2 Panel de control principal



Encendido y Apagado

Pulse el icono para encender o apagar el aparato.



Página Home principal

Pulse el icono Home para volver a la página principal.



Alarma

Pulse el icono para ver las diferentes funciones de alarma y para desactivarlas.



Atrás

Pulse el icono flecha atrás para regresar a la página precedente.

10.1 Cómo encender y apagar el aparato

Primera puesta en marcha del aparato

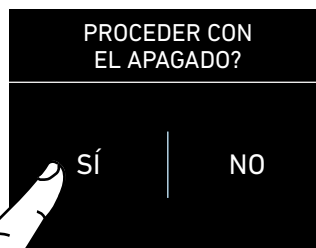
Pulse el icono . La pantalla muestra las siguientes páginas de lanzamiento:



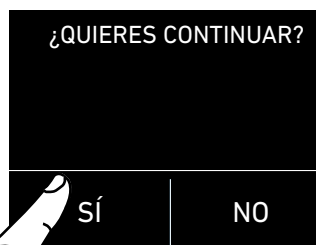
1) Logotipo Benessi



2) Prueba inicial (dura 3 minutos aproximadamente).



2) Pulse el icono Sí para apagar.

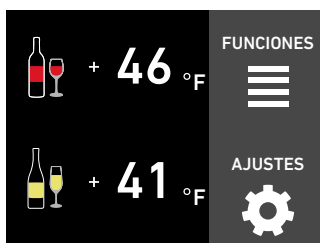


3) Confirme el apagado pulsando el icono Sí.

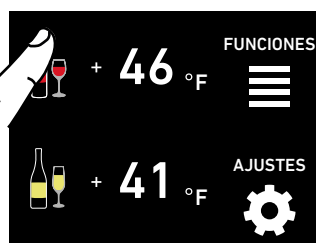


Quando el armario cava está apagado no hay señales de advertencia que demuestren que está conectado a una toma de corriente.

3) La pantalla muestra la página principal con la temperatura ambiente medida por el armario cava dentro de los diferentes compartimentos. Automáticamente el aparato empieza a enfriar hasta alcanzar las temperaturas establecidas.

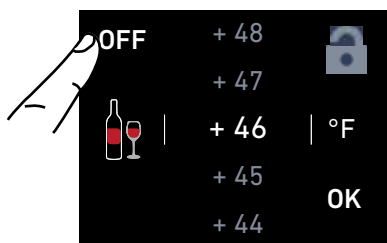


4) Página Home.
- compartimento superior +46°F (+8°C)
- compartimento inferior +41°F (+5°C)



1) Página Home.

Quando se enciende el aparato por primera vez se recomienda esperar al menos 12 horas sin abrir las puertas y antes de colocar cualquier botella dentro del aparato. Durante dicho período, desactive cualquier mensaje de error pulsando el icono de Alarma.



2) Pulse el icono Off.

Apagado.

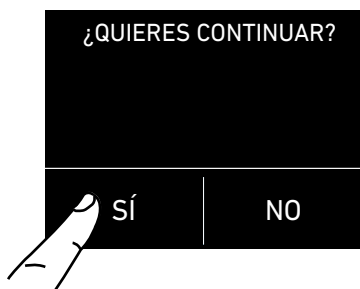


1) Pulse el icono off (Apagado).



3) Pulse el icono On para apagar el compartimento.

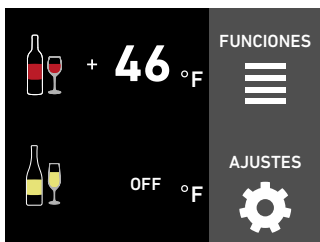
10. PARA ENCENDER Y APAGAR EL APARATO



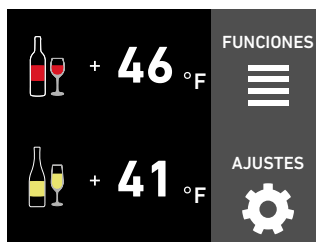
4) Pulse el icono Sí para confirmar la desactivación.



4) Pulse el icono Sí para confirmar.



5) En la página principal aparece el icono de apagado, que indica que el compartimento inferior está apagado.



5) Se activa de nuevo el compartimento inferior. Se abre la página principal.

Para apagar el compartimento superior realice los mismos pasos.

Para activar de nuevo el compartimento superior, el procedimiento es el mismo.

Encender de nuevo los compartimentos superior e inferior

Para volver a encender el aparato, pulse el icono ☼, se encenderá la pantalla y volverá a aparecer la página de lanzamiento con las temperaturas medidas dentro de los compartimentos del armario cava. El armario cava empezará a enfriar hasta alcanzar las temperaturas establecidas.

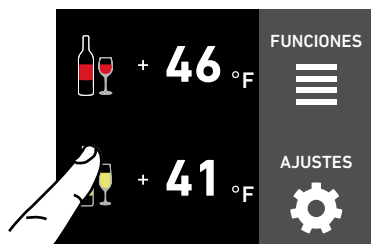
Activar de nuevo los compartimentos

Si desea volver a encender los compartimentos superior e inferior.

Apagado durante largos períodos

Durante los períodos de ausencia prolongada se recomienda apagar el armario cava pulsando el icono ☼ durante tres segundos y desenchufando la clavija del aparato de la toma de corriente o apagando el interruptor que controla la toma de corriente.

Vacíe completamente el armario cava, límpielo y séquelo, seguidamente deje las puertas y los cajones parcialmente abiertos para evitar que se formen olores desagradables.



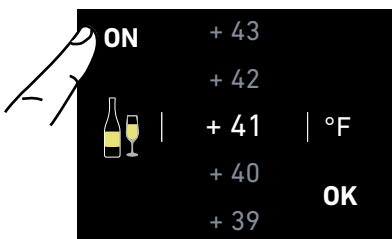
1) Página Home. Para volver a encender el compartimento inferior, pulse el icono.



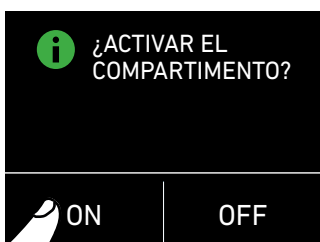
Si al primer encendido del aparato no aparece el mensaje Standby, pero aparece otro mensaje, significa que el aparato ya ha iniciado el proceso de enfriamiento. Durante la primera puesta en marcha, no será posible utilizar el Menú para modificar los ajustes de fábrica hasta que se haya alcanzado la temperatura preestablecida.



Cada vez que se enciende el aparato, se activa un procedimiento de autodiagnóstico que dura tres minutos antes de ponerse en marcha completamente.



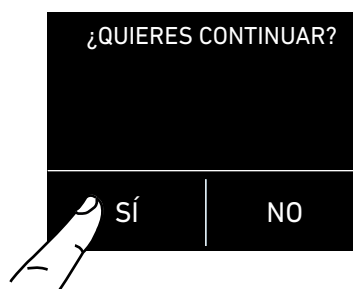
2) Pulse el icono On.



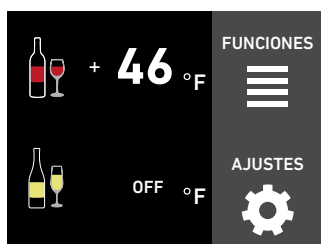
3) Pulse el icono On.



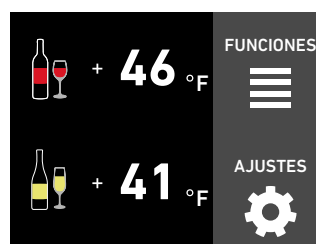
4) Pulse el icono Sí para confirmar la desactivación.



4) Pulse el icono Sí para confirmar.



5) En la página principal aparece el icono de apagado, que indica que el compartimento inferior está apagado.



5) Se activa de nuevo el compartimento inferior. Se abre la página principal.

Para apagar el compartimento superior realice los mismos pasos.

Para activar de nuevo el compartimento superior, el procedimiento es el mismo.

Encender de nuevo los compartimentos superior e inferior

Para volver a encender el aparato, pulse el icono ☺, se encenderá la pantalla y volverá a aparecer la página de lanzamiento con las temperaturas medidas dentro de los compartimentos del armario cava. El armario cava empezará a enfriar hasta alcanzar las temperaturas establecidas.

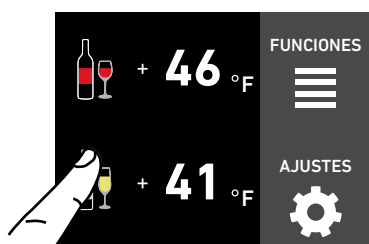
Activar de nuevo los compartimentos

Si desea volver a encender los compartimentos superior e inferior.

Apagado durante largos períodos

Durante los períodos de ausencia prolongada se recomienda apagar el armario cava pulsando el icono ☺ durante tres segundos y desenchufando la clavija del aparato de la toma de corriente o apagando el interruptor que controla la toma de corriente.

Vacíe completamente el armario cava, límpielo y séquelo, seguidamente deje las puertas y los cajones parcialmente abiertos para evitar que se formen olores desagradables.



1) Página Home. Para volver a encender el compartimento inferior, pulse el icono.



2) Pulse el icono On.



3) Pulse el icono On.



Si al primer encendido del aparato no aparece el mensaje Standby, pero aparece otro mensaje, significa que el aparato ya ha iniciado el proceso de enfriamiento.

Durante la primera puesta en marcha, no será posible utilizar el Menú para modificar los ajustes de fábrica hasta que se haya alcanzado la temperatura preestablecida.



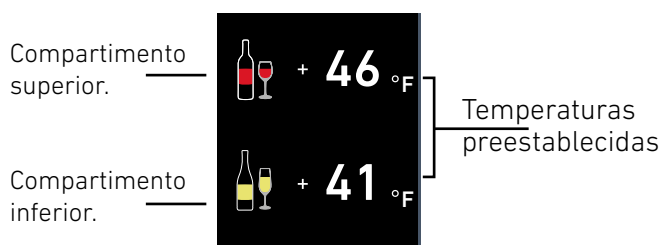
Cada vez que se enciende el aparato, se activa un procedimiento de autodiagnóstico que dura tres minutos antes de ponerse en marcha completamente.

10. PARA ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

10.2 Cómo ajustar la temperatura para diferentes exigencias

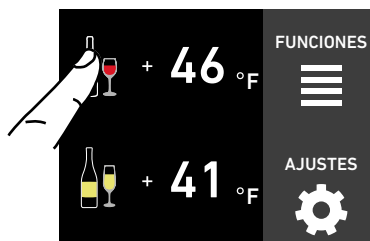
Cada modelo ha sido cuidadosamente probado antes de salir de la fábrica y está ajustado de tal manera que asegura un alto rendimiento y un bajo consumo de energía. Normalmente, no es necesario modificar los ajustes de fábrica.

Siga los siguientes pasos en pantalla para personalizar los ajustes de temperatura:



Cómo modificar las temperaturas del compartimento

Ejemplo: Cómo modificar la temperatura del compartimento superior.

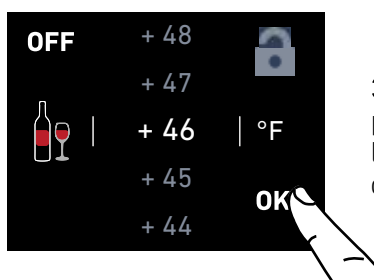


1) Página Home. Pulse el icono  del compartimento superior.



2) Recorra hacia arriba/abajo para seleccionar la temperatura deseada

Compartimento superior desde desde +39°F hasta +64°F (+4°C hasta +18°C).



3) Pulse el icono Ok para confirmar la temperatura deseada.



La temperatura mostrada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura establecida como consecuencia de frecuentes aperturas de las puertas o la introducción de alimentos a temperatura ambiente o de grandes cantidades de alimentos.

Se puede tardar entre 6 y 12 horas para alcanzar la temperatura seleccionada.

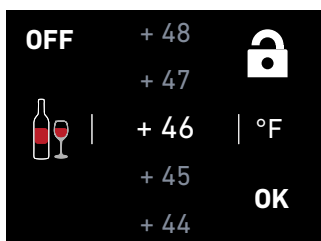
Icono del candado.

El icono del candado aparece cuando están establecidas las temperaturas.

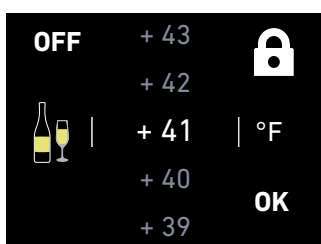
El candado abierto/cerrado muestra que las temperaturas del compartimento pueden o no ser modificadas por el usuario.



Normalmente se mostrará un candado gris abierto, en ese caso puede desplazarse hacia arriba o hacia abajo con un dedo en la pantalla, seleccione la temperatura deseada y pulse OK para confirmar.



En cambio, aparecerá un candado blanco cerrado si el usuario ha activado una función que modifica los ajustes del refrigerador, por consiguiente en esta condición el usuario no podrá más modificar la temperatura del compartimento.



Si se toca el icono de función y se ajusta una función específica, el candado blanco aparecerá cerrado y no será posible cambiar la temperatura de los compartimentos mientras no se complete la función o si se desactiva manualmente mientras la función esté activa.

10.3 Señales de información de anomalías en la pantalla

Un sistema de control integrado proporciona información a través de mensajes que se mostrarán en la pantalla.

Algunos mensajes de error están acompañados de un sonido de alarma que se puede apagar pulsando el icono Alarma (🔊) en el panel de control principal. Al final de este manual se presenta la lista de los mensajes de error.



10. PARA ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

10.4 Temperaturas del armario cava

La mayoría de los vinos tintos se conservan mejor a temperaturas ligeramente más altas.



Vino tinto.

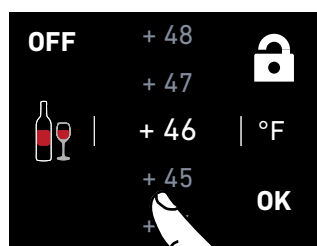
desde +50°F hasta +64°F
(desde +10°C hasta +18°C).



Vino blanco.

desde +39°F hasta +48°F
(desde +4°C hasta +9°C).

Por ejemplo, si se establece una temperatura superior a +48°F (+9°C) para el vino blanco, la pantalla cambiará el icono de vino blanco a vino tinto.



Burgundy
BOTELLA



Bordeaux
BOTELLA



INFORMACIÓN PARA USAR LA PANTALLA.

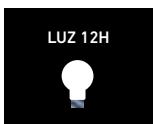
Es posible personalizar el funcionamiento de su aparato para adaptarlo a las diferentes formas en que se puede utilizar.

11.1 Funciones

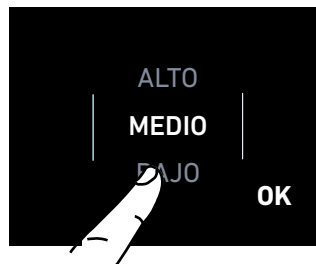
Después de tocar el icono de funciones  en la página principal, se mostrarán los iconos de las siguientes funciones disponibles.



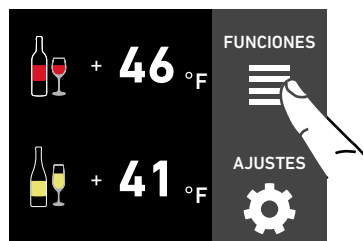
1) Control de humedad.



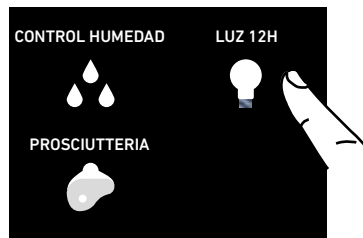
2) Luz 12h.



C) Recorra para seleccionar la humedad que desea y pulse OK.



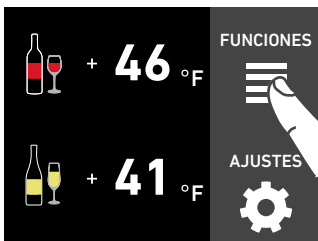
A) Página Home principal. Pulse el icono de Funciones.



B) Pulse el icono de Luz 12h.

1) Control de humedad.

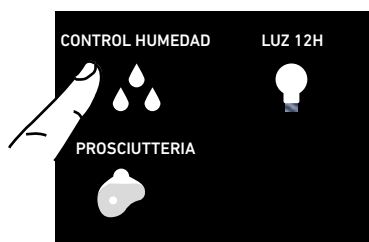
Esta función permite ajustar la humedad de los compartimentos superior e inferior. El ajuste predeterminado es "Mediano".



A) Página Home principal. Pulse el icono de Funciones.



C) Pulse el icono Sí si quiere activar el modo Luz 12h.



B) Pulse el icono de Control Humedad.

11. FUNCIONES Y AJUSTES

11.2 Ajustes

Es posible personalizar los ajustes de su armario cava para adaptarlo a las diferentes formas en que se puede utilizar.

1) Fecha

En pantalla se muestra la fecha en el formato (día:mes:año).

Tocando la pantalla se pueden modificar los ajustes.



1) Fecha.



2) Hora.



3) Grados Fahrenheit y Celsius.



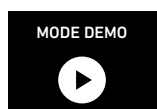
4) Idioma.



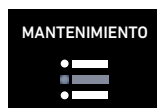
5) Sabbath.



6) Reiniciar.



7) Modo Demo.



8) Mantenimiento.



9) Asistencia.



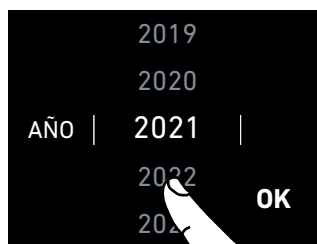
10) Información.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



B) Pulse el icono de la Fecha.



C) Recorra hacia arriba/abajo hasta que aparezca el año deseado y pulse OK.



D) Recorra hacia arriba/abajo hasta que aparezca el mes deseado y pulse Ok.

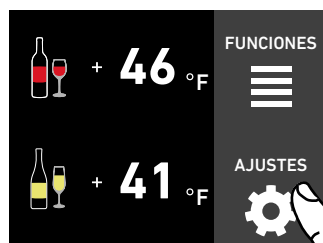


E) Recorra hacia arriba/abajo hasta que aparezca el día deseado y pulse OK.

2) Hora

En pantalla se muestran las horas y los minutos en el formato hh:mm.

Esta función selecciona si mostrar 12 o 24 h.



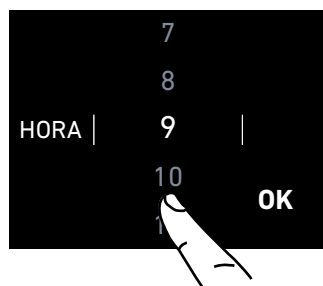
A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



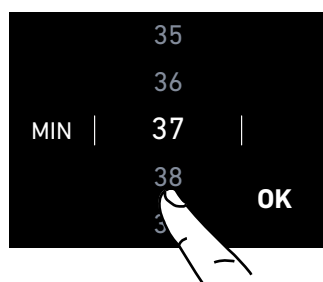
B) Pulse el icono de la Hora.



C) Pulse el modo que se desea de mostrar la hora: 12 o 24 horas.



D) Recorra hacia arriba/abajo para establecer la hora y luego pulse OK.

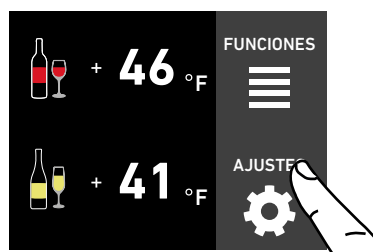


E) Recorra hacia arriba/abajo para establecer los minutos y luego pulse OK.

3) Seleccionar °F/°C

Esta función permite que la temperatura se muestre en grados Fahrenheit o en grados Centígrados.

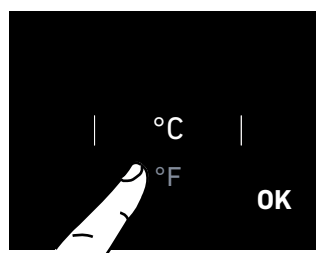
El ajuste de fábrica es grados Fahrenheit.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



B) Pulse el icono °F/°C.



C) Recorra hacia arriba/abajo para seleccionar grados Fahrenheit o grados Centígrados y pulse Ok.

11. FUNCIONES Y AJUSTES

4) Idioma

Para configurar el idioma del refrigerador solo tiene que pulsar el icono de ajustes en la pantalla.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



B) Pulse el icono del Idioma.



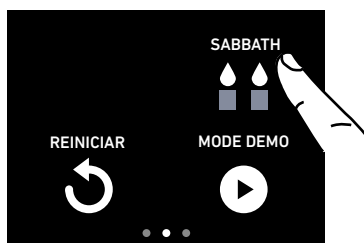
E) Recorra hacia arriba/abajo para seleccionar el idioma que desea y luego pulse OK.

5) Modo Sabbath

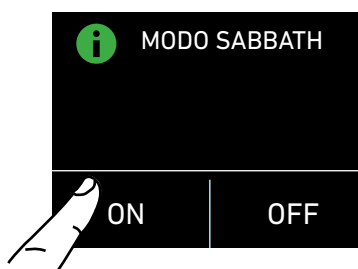
Esta función permite cumplir con ciertas observancias religiosas que requieren que el funcionamiento del aparato no se vea afectado por la apertura o el cierre de las puertas. Se desactivan el control termostático y la iluminación interior.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



B) Desplácese a la derecha una vez y pulse el icono Sabbath.



C) Pulse el icono On para confirmar el modo Sabbath.



D) Pulse el icono Sí para activar la función.



E) El armario cava funcionará con arreglo a este ajuste.

6) Reiniciar

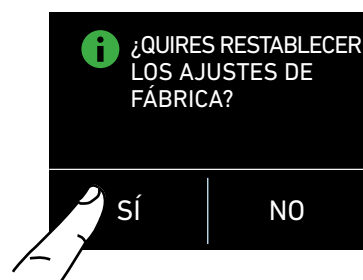
Permite restaurar los ajustes básicos que se establecieron en la fábrica, eliminando todos los cambios que se han hecho posteriormente.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



B) Desplácese a la derecha una vez y pulse el icono de Reiniciar.



C) Pulse el icono Sí para confirmar la selección del restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica.



D) Pulse el icono Sí.



E) Es efectuado el restablecimiento. Se ha restaurado la configuración de fábrica del armario cava.

7) Modo Demo

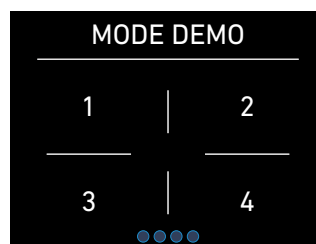
Es posible simular el funcionamiento del refrigerador, para su presentación en salas de exposiciones o en ferias de muestras.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.

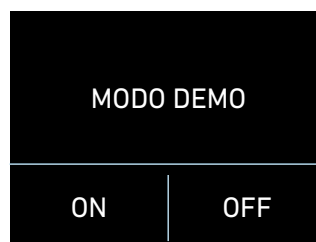


B) Desplácese a la derecha una vez y pulse el icono del Modo Demo.



C) Introduzca la contraseña para la activación.

Contraseña por defecto 1-2-3-4



D) Pulse el icono On o Off

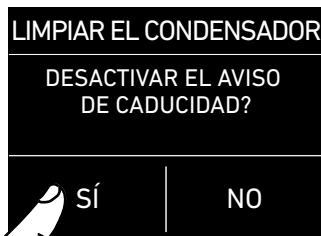
11. FUNCIONES Y AJUSTES

9) Mantenimiento (mediante una señal de alarma).

Para que todo el aparato funcione como previsto en su diseño, es importante limpiar periódicamente la rejilla de ventilación y el condensador. El ajuste predeterminado del aparato es "Advertencia desactivada". Se recomienda efectuar la limpieza cada 6 meses. Los mensajes sonoros y visuales en la pantalla servirán como recordatorio. Es posible desactivar la señal de advertencia y ver el tiempo que queda antes de la próxima limpieza que se tiene que hacer.

Para más detalles véanse las páginas siguientes.

Si desea desactivar el recordatorio, en el paso D pulse Off, y luego pulse Sí como se indica a continuación.



E) Para desactivar, la advertencia, pulse el icono Sí.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.

10) Asistencia

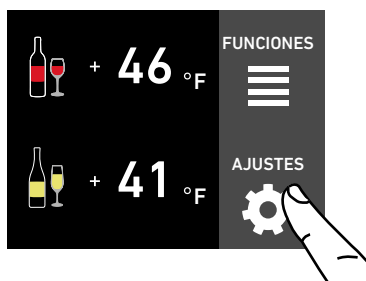
La función de asistencia  está reservada para los técnicos de asistencia de Benessi.

11) Info de sistema

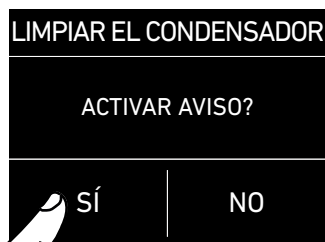
La función de Info del sistema muestra los datos del producto, por ejemplo el código del software, el número de serie y el código de fábrica del armario cava.



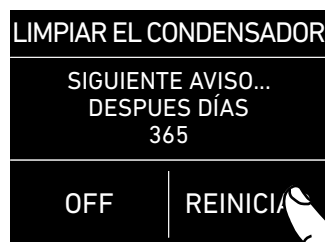
B) Desplácese a la derecha tres veces y pulse el icono de Mantenimiento.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



C) Para activarlo, pulse el icono Sí.



D) Si desea activar la advertencia, pulse el icono Reiniciar.



B) Pulse el icono de Información.

SK POWER	HW:	
	SW:	
SK USER	HW:	-
	SW:	- G0012

C) En pantalla se mostrarán los datos específicos del aparato.

12.1 Iluminación interior

Para contar con una iluminación interior óptima, unas tiras de LED iluminan ambos compartimentos desde la parte superior y grupos de luces LED iluminan directamente diferentes áreas de ambas zonas.

En caso de mal funcionamiento y/o fallo del sistema de iluminación, debe ponerse en contacto con un técnico de asistencia autorizado de Benessi.



Una vez activada, la luz del compartimento superior se apagará automáticamente transcurridas 6 horas.

12.2 Indicaciones generales

El vino puede conservarse durante largos períodos, especialmente en las siguientes condiciones:

- > Temperatura adecuada sin cambios significativos de temperatura a medio y largo plazo a lo largo del tiempo
- > Nivel de humedad controlado
- > Protección frente a la luz
- > Ausencia de vibraciones
- > Ausencia de olores
- > Botella en posición horizontal.

Todas estas condiciones se cumplen plenamente en el Armario cava Benessi.

13.1 Temperatura de conservación

El espacio que ofrecen los compartimentos superior e inferior, permite conservar sus mejores vinos a dos temperaturas diferentes.

Los dos compartimentos están inicialmente ajustados a las siguientes temperaturas:

- > Compartimento superior
+54°F (+12°C) - ajustable desde +39°F hasta +64°F (desde +4°C hasta +18°C)
- > Compartimento inferior
+50°F (+10°C) - ajustable desde +39°F hasta +64°F (desde +4°C hasta +18°C)

Todas las temperaturas se pueden modificar según las características de los vinos y las preferencias personales. Sin embargo, se debe intentar mantener la temperatura lo más constante posible a lo largo del tiempo.

Variaciones de temperatura rápidas y a gran escala pueden de hecho causar la dilatación del líquido y el envejecimiento prematuro del vino.

También se deben evitar las temperaturas muy bajas (por debajo de +39°F) que pueden provocar la formación de depósitos y dañar las cualidades estéticas del vino.

Todos los compartimentos ofrecen condiciones óptimas y tienen en cuenta todas estas necesidades. No obstante, cabe destacar que el compartimento superior, en particular, está controlado termostáticamente de manera muy precisa y garantiza el máximo cuidado y atención a lo largo del tiempo de sus botellas más preciadas. Cuando el compartimento superior se ajusta por debajo de +54°F (+12°C) el compartimento inferior no se debe ajustar por encima de +50°F (+10°C).

Cantina	
	> Compartimento superior +54°F (+12°C) - ajustable desde +39°F hasta +64°F (desde +4°C hasta +18°C) > Compartimento inferior +50°F (+10°C) - ajustable desde +39°F hasta +64°F (desde +4°C hasta +18°C)

13. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

13.3 Tiempo de conservación

La mejora del vino a lo largo del tiempo y su duración suelen depender del carácter de la variedad y de su tipo. El siguiente cuadro muestra el mejor período de conservación y envejecimiento para varios tipos en las condiciones ideales de conservación que su aparato ofrece.

Sin embargo, siempre debe seguir las instrucciones del vinicultor, especialmente cuando se trata de vinos de alta calidad.

TIPO DE VINO	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DE CONSERVACIÓN
Vinos nuevos (Vin Nouveau)	entre +54° y +57°F	6 meses
Vinos dulces espumosos	entre +46° y +50°F	1 año
Rosado	entre +50° y +57°F	1 año
Vinos semi-espumosos	entre +50° y +54°F	1-2 años
Vinos blancos normales	entre +50° y +57°F	1-2 años
Vinos tintos ligeros	entre +54° y +57°F	2 años
Vinos secos espumosos	entre +46° y +50°F	2 años
Vinos espumosos clásicos	entre +46° y +50°F	3-4 años
Blancos Vigorosos o en Barrica	entre +46° y +54°F	3-5 años
Vinos tintos normales	entre +57° y +61°F	3-5 años
Tintos Vigorosos o en Barrica	entre +57° y +64°F	7-10 años
Vinos de paja o Licorosos	entre +61° y +64°F	10-15 años

13.4 Temperatura de consumición

Como regla general, los vinos blancos se deben servir a una temperatura entre +50°F y +54°F (entre +10°C y +12°C) y los tintos entre +54°F y +57°F (entre +12°C y +14°C).

Sin embargo, algunos vinos pueden disfrutarse mejor a temperaturas más altas o más bajas.

También hay que tener en cuenta que, en verano, el vino se disfruta generalmente a temperaturas más bajas que en invierno.

También cabe considerar lo siguiente:

Vinos blancos

Los vinos blancos normalmente no se sirven a altas temperaturas, ya que generalmente son más ácidos que los tintos y no muy tánicos. Por lo tanto, son más agradables a bajas temperaturas.

Es preferible servir estos vinos entre +50°F y +57°F (entre +10°C y +14°C). Los vinos jóvenes, frescos y aromáticos también pueden servirse a +50°F (+10°C), mientras que los menos aromáticos se sirven a +54°F (+12°C).

Las temperaturas entre +54°F y +57°F (entre +12°C y +14°C) son para vinos blancos suaves y maduros que han sido curados durante algunos años en botella.

Las temperaturas más altas favorecerían la exaltación del carácter dulce del vino, a expensas de la acidez y el sabor, que se consideran características agradables y deseables de este tipo de vino.

Rosado

El vino rosado se sirve a la misma temperatura que los vinos blancos. Cabe destacar que estos vinos pueden incluir una cierta cantidad de tanino y, por lo tanto, pueden ser preferibles a temperaturas más altas. Por lo tanto, se sirven entre +50°F y +54°F (entre +10°C y +12°C), si son jóvenes y frescos, y entre +54°F y +57°F (entre +12°C y +14°C) si son robustos y maduros.

Vinos nuevos (Vin Nouveau)

Debido a la elaboración especial a la que se someten, los vinos de nueva cosecha tienen un bajo contenido en taninos y por lo tanto son más agradables si se sirven entre +54°F y +57°F (entre +12°C y +14°C).

Vinos tintos

Como contienen más tanino y son menos ácidos, normalmente los vinos tintos se sirven a temperaturas más altas.

Los vinos más jóvenes con menos tanino se sirven normalmente entre +57°F y +61°F (entre +14°C y +16°C), mientras que los de más cuerpo que son más tánicos pueden servirse a una temperatura de hasta +64°F (+18°C). Algunos vinos que se han curado durante años en botella, aún con cuerpo y taninos, se pueden servir a +64°F (+18°C) o incluso a +68°F (+20°C).

Los vinos tintos jóvenes con poco tanino y ligeramente estructurados pueden disfrutarse a temperaturas más bajas, entre +54°F y +57°F (entre +12°C y +14°C).

Vinos espumosos

Es difícil dar instrucciones para cubrir la amplia variedad de vinos espumosos existentes.

Por regla general, los vinos espumosos más dulces y aromáticos se deben servir a temperaturas más bajas, hasta +46°F (+8°C), mientras que los vinos espumosos más tánicos pueden servirse a temperaturas más altas, hasta +57°F (+14°C).

Los vinos espumosos secos suelen servirse a entre +46°F y +50°F (entre +8°C y +10°C).

Los vinos espumosos "clásicos" se sirven normalmente a estas temperaturas, que pueden llegar a ser de hasta +54°F (+12°C) para los vinos espumosos que han sido curados durante algún tiempo.

Sin embargo, es aconsejable, especialmente para los vinos más finos, seguir las sugerencias y recomendaciones del productor de la botella.

Vinos licorosos y de paja

Estos tipos de vino se pueden servir a temperaturas entre +61°F y +64°F (entre +16°C y +18°C), dependiendo de los gustos personales, para atenuar el sabor dulce de los vinos de paja, también se pueden servir a +50°F (+10°C).

Gestión de la temperatura de servicio para vinos espumosos y champán

Para garantizar un uso eficiente de la bodega desde el punto de vista energético, es importante tener en cuenta la ubicación y la temperatura de almacenamiento de los distintos tipos de vino. En el caso de los vinos espumosos y el champán, que requieren una temperatura de servicio más baja que las temperaturas de almacenamiento descritas anteriormente, es aconsejable adoptar estrategias de posicionamiento específicas dentro de la bodega. En una bodega de dos compartimentos, los vinos espumosos y el champán destinados al servicio deben colocarse en el compartimento inferior. Así se aprovechan mejor las características de diseño de la bodega, ya que el frío tiende a asentarse hacia abajo, lo que facilita el mantenimiento de una temperatura más baja en este compartimento. La temperatura ideal para servir estos vinos es de unos 4° centígrados. Sin embargo, es importante tener en cuenta que si el compartimento inferior se ajusta para mantener una temperatura de 4° centígrados para el servicio inmediato, a pesar de que la bodega está equipada con resistencias de equilibrado, será difícil, si no imposible, mantener una temperatura de almacenamiento adecuada en el compartimento superior por encima de 14° centígrados. Esto sucede porque la baja temperatura en el compartimento inferior afecta al ambiente del compartimento superior, reduciendo su capacidad para alcanzar o mantener temperaturas más altas necesarias para el almacenamiento óptimo de otros tipos de vino.

13. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

13.5 Posición de las botellas

Los estantes deslizantes están hechos de madera fina y moldeados para contener botellas de la forma tradicional más clásica como también las botellas del diseño más moderno.

Tanto si su colección contiene botellas de gran calidad como botellas pequeñas, estarán como en su casa en el Armario cava Benessi.

También se pueden colocar las botellas Magnum, siempre y cuando se retire el estante justo encima de donde se ponen.



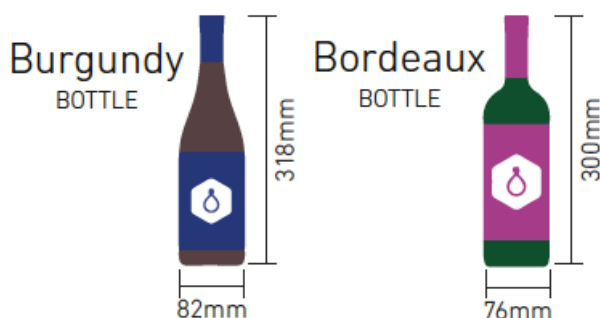
Después de una prolongada interrupción de la energía eléctrica, cuando vuelva la corriente una señal sonora indicará si la temperatura ha subido por encima de los niveles normales. Además, en la pantalla se mostrará, durante un minuto, la temperatura más alta detectada dentro de los compartimentos, para que el usuario pueda decidir cómo utilizar mejor los alimentos.

Transcurrido un minuto la pantalla volverá a funcionar normalmente, mientras que el icono de Alarma  seguirá parpadeando.

Pulse el icono de Alarma  para ver las temperaturas más altas registradas.

Ejemplo de almacenamiento de botellas estándar

Estos son los tamaños de botella más utilizados por los productores de vino blanco, tinto y espumoso. Estas dimensiones garantizan una capacidad óptima y una colocación correcta del producto en los estantes para vinos.



14. CUIDADOS Y LIMPIEZA

14.1 Cuidados y limpieza

Para limpiar las partes de acero, utilice un paño de microfibra y la esponja incluida en el kit con el aparato. Siempre use el paño y la esponja en la dirección del acabado satinado del acero.

De vez en cuando, para restablecer el brillo del acero, pase un paño de microfibra ligeramente húmedo.

No utilice la esponja sobre las partes de aluminio, como las manijas y los perfiles de los estantes de vidrio.

Preste especial atención en mantener libres de obstrucciones las aberturas de ventilación del aparato o del mueble en que está colocado.

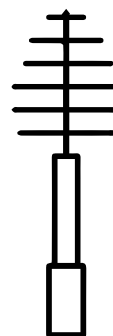


Siga escurpulosamente las instrucciones detalladas que figuran en el kit suministrado y nunca utilice productos abrasivos o metálicos que puedan rayar y dañar de forma permanente el acabado satinado del aparato.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, desconecte el aparato de la corriente eléctrica. Asegúrese de no dañar de ninguna manera el circuito del refrigerante.



No utilice detergentes o agentes de limpieza a base de cloro.



14.2 Limpieza del condensador

Para limpiarlo, utilice una aspiradora equipada con un cepillo suave a máxima potencia, pasándolo a lo largo de las ranuras de ventilación. Si hay una gran acumulación de polvo, la rejilla de ventilación puede retirarse para permitir una limpieza más precisa del filtro.

14.3 Limpieza interior

Lave las partes internas y las piezas desmontables en una solución de agua tibia y muy poco detergente lavavajillas.

Aclare y seque inmediatamente.

Se recomienda no utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación.



Recomendamos evitar el uso de detergentes a base de cloro u otros productos que contengan cloro (lejía, hipoclorito, etc.).



No ponga agua hirviendo sobre las partes frías de cristal. No lave ninguna parte del frigorífico en el lavavajillas, ya que podría causar daños irreparables o deformaciones.

15. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

15.1 Guía de solución de problemas

Si nota un mal funcionamiento en su aparato, utilice esta guía antes de llamar al servicio técnico. Esta guía puede ayudarle a resolver el problema por sí mismo o puede proporcionarle información importante para garantizar una asistencia rápida y eficaz.

Mensaje de mal funcionamiento

Un fallo de funcionamiento suele indicarse en la pantalla.

Los problemas que no pueden ser resueltos por el usuario son reportados a través de un código de mal funcionamiento.

El aparato no funciona

El aparato ¿está conectado a la red eléctrica local?

A la toma de corriente ¿llega electricidad?

¿Está activado el icono ☺?

El condensador ¿está limpio?

Las temperaturas internas son más altas de lo normal

En la pantalla ¿se muestra un código de mal funcionamiento?

La temperatura ¿está ajustada correctamente?

El condensador ¿está limpio?

Las puertas o los cajones ¿estuvieron abiertos durante un largo período de tiempo?

Recientemente ¿se han puesto en el refrigerador grandes cantidades de alimentos?

El aparato permanece en funcionamiento durante un largo período de tiempo

Hay que tener en cuenta que con tiempo muy caluroso y con temperaturas muy altas en la estancia es normal que el compresor permanezca en marcha durante largos períodos de tiempo.

Las puertas o los cajones ¿estuvieron abiertos durante un largo período de tiempo?

Recientemente ¿se han puesto en el refrigerador grandes cantidades de alimentos?

El condensador ¿está limpio?

Compruebe que las puertas estén cerradas y que los alimentos o los contenedores no obstruyan el cierre perfecto de la puerta.

Si escucha ruidos inusuales

Es normal escuchar ruidos generados por los ventiladores o los compresores durante la fase de desescarche.

El ruido podría ser más fuerte dependiendo de la posición del aparato y del entorno.

Se forma condensación tanto dentro como fuera

Si el clima es muy húmedo, es normal que se forme condensación. Dejar la puerta o los cajones abiertos por mucho tiempo puede contribuir a la formación de condensación.

En cualquier caso, asegúrese de que las puertas estén siempre completamente cerradas.

Las puertas no se abren fácilmente

El aparato ha sido diseñado para permitir un cierre hermético.

Cuando la puerta está cerrada, puede producirse una condición de vacío: en este caso es necesario esperar unos segundos hasta que la presión se equilibre antes de abrir la puerta.

15.2 Indicaciones de mal funcionamiento mostradas en la pantalla

Mensaje en pantalla	Descripción de la anomalía
Fallo en la alimentación eléctrica	Interrupción prolongada de la energía eléctrica El aparato se pone en marcha de nuevo automáticamente e indica las temperaturas más altas registradas.
Puerta abierta	Puerta abierta este mensaje aparece al dejar la puerta abierta durante unos minutos.
Zona superior o inferior demasiado caliente	Consulte la Guía de solución de problemas.
Zona superior o inferior demasiado fría	Espere 12 horas. Si el problema persiste, contacte con Atención al Cliente.
Código de error...	Problemas funcionales Llame a Atención al Cliente, que puede ayudarle a solucionar el problema o ponerle en contacto con el técnico de asistencia más cercano que puede ayudarle a resolver el problema.
Revisar condensador	Revisión del condensador Cada 6 meses en la pantalla se muestra el mensaje "Limpiar condensador", limpie el condensador y siga las instrucciones presentadas más arriba sobre cómo limpiar el condensador.

- > En caso de errores, pulse el icono Alarma  y en la pantalla se mostrará el mensaje de error con su código numérico de error.
- > El mensaje se mostrará durante 3 segundos, luego se vuelve a la página principal.
- > Para bloquear el mensaje en la pantalla, pulse el icono de info (). El mensaje se mostrará durante 30 segundos, luego se vuelve a la página principal.
- > En caso de que haya más de un mensaje de error, en la pantalla se mostrarán, en secuencia temporal, los diferentes mensajes de error.

WARRANTY POLICY
PÓLIZA DE GARANTÍA



PÓLIZA DE GARANTÍA LIMITADA

1 Año de Garantía

De conformidad al acuerdo sobre criterios de garantía de los productos importados, publicado en el diario oficial de la federación con fecha del 15 de Enero de 1999, "Artexa México, S.A. De C.V.", en adelante "LA EMPRESA" garantiza este producto y todos sus componentes y accesorios, en defectos de fabricación o trabajo bajo el uso normal, por un periodo de 1 año a partir de la fecha de compra del producto, **exceptuando los detallados a continuación***.

*Los artículos pintados y decorativos se garantizan por un periodo de noventa (90) días apartir de la fecha de compra original. CUALQUIER DEFECTO DEBE INFORMARSE AL DISTRIBUIDOR DENTRO DE TREINTA (30) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL.

La empresa, está de acuerdo en reparar o reemplazar, según sea el criterio de la empresa, cualquier parte que falle durante el periodo de la garantía. La mano de obra y los gastos de transportación del producto al centro de servicio que se deriven del cumplimiento de la garantía serán cubiertos por "Artexa México, S.A. De C.V."

Las partes y refacciones se podrán adquirir a través de los distribuidores autorizados. Esta garantía se extiende al comprador original del producto y a cada dueño del producto durante el término de la garantía.

Esta garantía aplicará a productos comprados y localizados en la República Mexicana. Los productos deben ser comprados en el país donde se requiera el servicio. La Garantía será realizada por la empresa o una agencia de servicio autorizada únicamente por la empresa.

La garantía no será válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (daño físico evidente o falta de alguno de sus componentes, esta garantía no es aplicable al uso comercial.
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo a las instrucciones de uso proporcionadas por la empresa.
- Cuando el producto ha sido instalado, alterado o reparado por personas o agencias no autorizadas por "Artexa México, S.A. De C.V."

Además esta póliza contiene las siguientes limitaciones:

La garantía se limita a no aplicar cuando el producto ha sido maltratado o dañado por desastre / accidente natural o por alguna sobrecarga de poder eléctrico al producto por cualquier razón. En daños a productos exclusivos para uso en interiores que se utilicen en exteriores y/o al aire libre. A daños incidentales o que ocurran fuera del periodo de garantía.

SERVICIO DE GARANTÍA: Bajo los términos de esta garantía el servicio debe ser realizado por "Artexa México, S.A. De C.V." o un agente o representante autorizado únicamente por "Artexa México, S.A. De C.V." El servicio se proporcionará durante las horas de trabajo normales. Para solicitar servicio de garantía, registrar su producto, obtener su folio de garantía, consultar centros de servicio, garantías y soporte técnico, visite la página oficial de Artexa en **www.artexa.com**. Tenga a la mano el modelo, número de serie y comprobante de compra original.

IMPORTANTE: Conserve su comprobante de compra original para acreditar la vigencia de la garantía. El registro del producto y la obtención del folio de garantía se realizan de forma digital a través de la página oficial de Artexa. Para información sobre garantías, servicios autorizados, soporte técnico y registro de productos, visite **www.artexa.com**.

ARTEXA MÉXICO, S.A. DE C.V.

CAÑÓN GRANDE No.7720 Col. LA ESTANZUELA VIEJA , C.P. 64984 MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

R.F.C. AME9201163X7 Email: info@artexa.com Tel (81)86255000

Servicio al cliente: (81) 2039 1646

